Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Maronenkonfekt mit Zibärtle

Zutaten:

Hinweis: Zutaten für etwa 40 Stück

Maronenpüree

- 200 g gekochte Maronen (Esskastanien)
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 25 g Butter
- 25 g Zucker
- 20 g Honig
- 2 cl Zibärtlebrand (oder Schwarzwälder Zwetschgenwasser)
- Etwas Zimt
- 1 Prise Salz

- 5 Backpflaumen, grob gehackt
- 50 g Walnüsse, grob gehackt

Schokoüberzug

- 200 g Zartbitterschokolade
- 25 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

Wer möchte: Etwas weiße Schokolade zum Verzieren

Zubereitung

1. Für das Maronipüree die vorgekochten, geschälten Maronen grob hacken.
2. Die gehackten Maronen oder Maroni mit Sahne, Milch, Zimt, Prise Salz, Honig und Zucker in einem kleinen Topf 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze kochen. Dabei einen Deckel aufsetzen.
3. Dann Zibärtlebrand und Butter zugeben.

4. Alles in einem Mixer pürieren. Die gehackten Walnüsse und Backpflaumen zugeben und verrühren. Abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank zwei Stunden kühlen.
5. Für den Schokoladenüberzug die Schokolade grob zerkleinern.
6. Das Öl in einer kleinen Schüssel über Wasserbad erwärmen. Schokolade zugeben und bei milder Hitze über Wasserbad rührend schmelzen.
7. Die abgekühlte Maronimasse zwischen leicht geöltem Backpapier zu einem 1,5-2 cm hohen Rechteck formen. Mit einem Messer in ca. 40 kleine Würfel schneiden. Tipp: wer will kann auch kleine Kugeln formen.
8. Die Würfel durch die flüssige Schokolade ziehen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Tipp: Wer möchte, kann die abgekühlten Maroni Konfekt noch mit weißer Schokolade verzieren. Die weiße Schokolade kann zudem mit Fruchtpulver gefärbt werden.