

FOODKITCHEN

MARONEN-SCHOKO-KRINGEL

RZFK_001420

ZUTATEN

für ca. 65 Stück

100 g Maronen (vorgegart, vakuumiert)
1/4 TL gemahlene Nelken
1/4 TL gemahlener Anis
3 Pck. Bourbon-Vanillezucker
250 g Mehl
175 g Butter
40 g Zucker
Mehl für die Arbeitsfläche
100 g Zartbitterschokolade
bunte Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

1 Maronen, Gewürze und 2 Pck. Vanillezucker in einem Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Mehl, Butter in Stückchen, Zucker, restlichen Vanillezucker und das Maronenpüree zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann von Hand rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

2 Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann kleine Kugeln daraus rollen. Kugeln mit den Händen etwas flach drücken, so dass sie nur noch etwa 1 cm dick sind. Aus der Mitte ein etwa 1 cm großes Loch ausstechen (am besten mit einer Lochtülle).

3 Die Teigkringel auf den Backblechen verteilen und im Ofen in 12–15 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Schokolade fein hacken, in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Die Maronenkringel zur Hälfte eintauchen und auf ein Kuchengitter legen. Mit Zuckerstreuseln bestreuen und den Guss fest werden lassen.

Zubereitung: 1 Std.

Kühlen: 1 Std.

Pro Stück ca.: 50 kcal, 1 g E, 3 g F, 5 g KH