

Rezept

Glasierte Maronen

Ein Rezept von Glasierte Maronen, am 07.11.2024

Zutaten

1 kg Maronen	50 g Butter
100 g Puderzucker	250 ml leichte Geflügelbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Maronen an der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und auf ein Backblech legen. Die Maronen im Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 10 Min. backen, bis die Schale aufspringt. Herausnehmen und die Schalen ablösen.
2. Die Butter in einer Pfanne oder einem Topf mit schwerem Boden schmelzen lassen. Den Puderzucker und die Maronen dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen.
3. Die Geflügelbrühe dazugießen und die Maronen bei schwacher Hitze ca. 10 Min. köcheln, dann abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Maronen ganz langsam wieder erwärmen.