

Rezept

Maronen in Würzsirup

Ein Rezept von Maronen in Würzsirup, am 18.12.2025

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|---|
| 500 g Maronen (Esskastanien) | 1 Bio-Orange |
| 1 Bio-Zitrone | 1/2 Vanilleschote |
| 1 Zimtstange | 5 Nelken |
| 300 g Zucker | 300 ml Brandy (mindestens 40 Vol. %) |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 Twist-off-Gläser (je ca. 450 ml): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1385 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Maronen an den gewölbten Seiten kreuzförmig einschneiden. Mit den flachen Seiten auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. rösten, bis die Schalen aufspringen.
2. Inzwischen Orange und Zitrone heiß waschen und die Schalen möglichst dünn mit einem Sparschäler in langen Streifen abziehen. Die Schalen quer in 2-3 mm dicke Streifchen schneiden. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Alles mit Zimtstange, Nelken, Zucker und 300 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen und 5 Min. sprudelnd kochen lassen, die Vanilleschote entfernen.
3. Maronen möglichst noch heiß aus den Schalen und Häuten lösen, gut abreiben und in den sauber ausgespülten Twist-off-Gläsern verteilen. Erst den heißen Sirup, dann den Brandy über die Maronen gießen. Die Gläser sofort verschließen. Die Maronen auskühlen und mindesten 2 Wochen durchziehen lassen. Die Maronen schmecken zu Eis, oder einfach so zu Kaffee.