

Rezept

# Maronenkroketten

Ein Rezept von Maronenkroketten, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> gegarte Maronen (ca. 550 g rohe Maronen mit Schale)	<b>2</b> Eier
<b>150 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Schmand
<b>ca. 50 g</b> Semmelbrösel	Salz
	<b>250 g</b> Butterschmalz zum Ausbacken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 35 - 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Warme Maronen mit einer Gabel fein zerdrücken, kalte mit dem Pürierstab zermusen. Die Eier trennen. Eigelbe, Schmand und Milch unter das Maronenpüree rühren. Mit 1 Prise Salz würzen. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Kastanienmasse heben. Aus der Masse mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und vorsichtig in den Semmelbröseln wälzen.
2. Das Butterschmalz in einem hohen Topf erhitzen. Die Kroketten in das heiße Fett geben und in ca. 2 Min. rundherum goldbraun backen. Dann herausnehmen und auf einem Rost abtropfen lassen. Dazu passen Zimtzucker und Birnenkompott oder auch Kalbsragout.