

## Rezept

# Maronenröllchen

Ein Rezept von Maronenröllchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> brauner Rohrzucker
<b>1/4 TL</b> Salz	<b>1</b> Ei
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Bio-Orange
<b>200 g</b> gegarte Maronen, vakuumverpackt Zucker zum Abschmecken	<b>1/2 TL</b> gemahlener Koriander
<b>2 TL</b> Orangensaft	<b>3 EL</b> Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter rasch einen Teig kneten. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Den Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen. In etwa 40 Quadrate schneiden (5 × 5 cm). Die Orange heiß abwaschen und trockenreiben. Die Schale mit dem Zestenreißer abziehen, den Saft auspressen. Die Maronen zusammen mit Orangenschale und -saft pürieren. Die Maronencreme mit Zucker und Koriander würzen.
3. Jeweils 1 gehäuften TL Füllung diagonal auf ein Teigquadrat setzen. Zwei Ecken des Quadrats über der Füllung zusammendrücken, so entstehen Röllchen. Diese auf das Backpapier setzen. Im Ofen (Mitte) in 12 Min. goldgelb backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.
4. Aus Puderzucker und Orangensaft eine Glasur rühren. Die Röllchen mit feinen Streifen verzieren.