

Rezept

Maronenzöpfe

Ein Rezept von Maronenzöpfe, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Maronen (Esskastanien; auch gut: vorgegarte Maronen, vakuumverpackt)	150 g feinsten Zucker
100 g kalte Butter	100 g Mehl
1 Eigelb (Größe M)	1 Prise Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Maronen samt Schale und 1 EL Zucker in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen und in etwa 25 Min. weich kochen. Dann abschrecken, die Schale und die filzige Haut entfernen. Auskühlen lassen.
2. Die Maronen im Blitzhacker fein mahlen, es müssen 150 g ergeben (falls nicht, mit Mehl auffüllen). Die Maronen mit Mehl, Butter in kleinen Flöckchen, 80 g Zucker und Salz zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, 2 Std. kühlen.
3. Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eigelb mit 1-2 TL Wasser verrühren.
4. Den Teig nach und nach in 1/2 cm dicke und 15 cm lange Röllchen formen, die am Ende spitz auslaufen. Vorsichtig in der Mitte zusammenlegen und zu einem Zopf verdrehen.
5. Maronenzöpfe dünn mit dem Eigelb bepinseln und in dem übrigen Zucker wälzen. Auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.