



Maronenkonfekt

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/maronenkonfekt.jsp>



Rezeptinformation

Zutaten für: **10 Portionen**
Zubereitungszeit: **15 Min.**
Fertig in: **25 Min.**
Je Portion : **1641 kJ, 392 kcal, 41 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 21 g Fett, 0 mg Cholesterin**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zutaten

Zutaten für: 10 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
250 g	Maronen, küchenfertig (z.B. im Vakuumpack)	
250 g	Hagebutten-Fruchtaufstrich	
1 EL	unbehandelte Orange, davon die abgeriebene Schale	
300 g	Mandeln, gemahlen	
0,5 TL	Anis, gemahlen	
2 Packung	Vanillezucker	

Zum Überziehen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1 Tafel	Schokolade, mit 70% Kakaoanteil	
1 Tafel	Couverture, mit Zimt und Koriander	
2 EL	Kokosflocken	
2 EL	Pistazie, gehackt	
2 EL	Mandel, gehackt	

Mixteller Rezept



Das Rezept entspricht dem EDEKA-Mix-Teller

Rezept: Ganzheitliche Gesundheits- und Fitnessberaterin Gabriele Voigt-Gempp
Foto: Konzeptstudio Feierabend / Fotolia
Video: Jan Reiff

Zubereitung

1.) Maronen mit Fruchtaufstrich gründlich pürieren und mit den übrigen Zutaten vermischen und abschmecken.
2.) Die Masse teelöffelweise abstechen, mit den Händen zu Kugeln formen und auf einen Teller setzen.
3.) Schokolade und Couverture im Wasserbad langsam schmelzen, dazu eine große Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser setzen, dabei darauf achten, dass das Wasser nicht kocht. Sobald die Schokolade vollkommen flüssig ist, die Schokolade in einen Krug geben und die Kugeln mit einem dünnen Schokoladenstrahl kreuz und quer verzieren.
4.) Anschließend mit Kokosflocken, Pistazien oder Mandeln bestreuen.
5.) Über Nacht vollständig auskühlen lassen, die Kugeln in bunte Förmchen setzen. In einer Dose im Gemüsefach des Kühlschranks oder im kühlen Keller können sie bis zu 1 Woche aufbewahrt werden.

Getränkertipp

Früchtepunsch

Zubereitungstipp

Wollen Sie dieses Konfekt verschenken, können Sie eine schöne Schachtel mit Seidenpapier auskleiden und die Konfektkügelchen in den Förmchen in das Seidenpapier setzen.

Küchenutensilien

20 - 80 bunte Papierpralinenförmchen