

# MARONIHERZEN

## ZUTATEN

für 15–50 Stück (je nach Größe der Form)

500 g Edelkastanien (Maroni)

100 g Staubzucker

½ TL Zimt

Mark 1 Vanilleschote oder gemahlene Vanille

3 EL Rum

♥

250 g Kuvertüre (Zartbitter- oder dunkle Schokolade)

♥

**Herz-Silikonform für Pralinen**

## ZUBEREITUNG

1. Kastanien über Nacht in Wasser einweichen.
2. Kastanien abseihen und mit frischem Wasser ca. 45 Minuten weichkochen.
3. Kastanien noch warm kreuzweise einschneiden und aus der Schale lösen (ergibt etwa 400 g geschälte Maroni).
4. Die geschälten Kastanien durch eine Kartoffelpresse drücken oder durch das feine Sieb vom Fleischwolf drehen.
5. Kastanienreis mit Zucker, Zimt, Vanille und Rum vermengen und zu einem Kastanien“teig“ kneten.
6. Mit Hilfe einer Silikonform Herzen formen (alternativ die Maronimasse in einen herzförmigen Keksausstecher eindrücken). Diese im Gefrierschrank etwa 30 Minuten kühlen, sodass die Außenseite sehr fest ist.
7. 200 g der Kuvertüre über Wasserbad schmelzen, die restlichen 50 g sehr fein hacken und mit der warmen Schokolade glatt rühren.
8. Die gekühlten Maroniherzen auf einen dünnen Grillspieß stecken oder auf eine Pralinengabel legen und in der Schokolade tunken.

(\*Die angegebene Menge ist abhängig von der Größe der Herzen.)

