

## Glacestängele

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Konfekt  
Maronen

### \* ZUTATEN

1 kg Maronen  
1 l Wasser  
2 kg Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote

### \* QUELLE

Weihnachts-Backen  
Ceres-Verlag,  
Dr. Oetker KG, 1996  
erfaßt von Horst Aderhold

Die Maronen in das kochende Wasser geben, 15 Minuten kochen lassen, abschrecken und schälen.

Den Liter Wasser mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote zu einem dicken Sirup kochen. Maronen hineingeben und 10 Minuten garen. In einer Schüssel 4 Stunden ziehen lassen, wieder zum Kochen bringen und bis zum nächsten Tag ziehen lassen.

Diesen Vorgang an 5 darauffolgenden Tagen wiederholen, bis der Zucker gut aufgesogen ist. Maronen vorsichtig herausnehmen und bei schwacher Hitze im Backofen trocknen lassen. In kleine Papierförmchen geben und in gut verschließbaren Dosen trocken und kühl aufbewahren.

HA\*\*\*\*\*