

## Glasierte Maronen

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

Backen

Kuchen

### \* FÜR DIE LOEFFELBISCUITS

75 g Eigelb  
45 g Zucker; (1)  
1/2 Vanillestange; Mark  
105 g Eiweiß  
45 g Zucker; (2)  
90 g Mehl  
3 tb Erdbeermark  
2 tb Pistazien; fein gemahlen

### \* FÜR DIE BAYERISCHE CREME

800 g Milch  
280 g Zucker  
2 Vanillestangen  
160 g Eigelb  
25 g Blattgelatine  
-- kalt eingeweicht  
800 g Rahm; geschlagen  
150 g Erdbeermark  
100 g Pistazien; fein gemahlen

### \* GLASUR

250 g Abricoture  
-- erhitzte, passierte  
-- Aprikosenconfiture

### \* QUELLE

-- Nach: Roland Joehri und  
-- Marion Michels  
-- in Marmite, 6/1995  
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Eine Charlotte reicht für 4 bis 6 Personen.

Loeffelbiscuits: Eigelb, Zucker (1) und Vanillemark schaumig schlagen. Das Eiweiß mit Zucker (2) zu steifem Schnee schlagen und mit der Eigelb-Zucker-Masse sowie dem daruebergesiebten Mehl locker vermengen.

Den Teig in 3 Portionen teilen, 1/3 mit Erdbeermark und 1/3 mit gemahlener Pistazien vermischen. Jede der drei Massen separat in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen, in länglichen Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und bei etwa 200 Grad in 8 bis 10 Minuten nicht

zu dunkel backen. Die Loeffelbiscuits abkühlen lassen.

Bayerische Creme: Milch, Zucker und aufgeschnittene Vanillestengel aufkochen. Das Eigelb schaumig rühren, die heiße Milch dazugeben und bei mittlerer Hitze zu einer dicklichen Creme rühren (nicht kochen!). Die ausgedrückte Gelatine in der noch heißen Creme unter Rühren auflösen, alles durch ein Tuch in eine Schüssel passieren und im Eiswasserbad abkühlen. Sobald die Creme zu stocken beginnt, den geschlagenen Rahm unterheben und die Masse in drei Portionen teilen: davon 1/3 mit Erdbeermark und 1/3 mit gemahlener Pistazien vermischen.

Eine "Charlotte"- oder Glasform mit Loeffelbiscuits auskleiden: Für den Boden die Biscuits an einem Ende spitz zuschneiden und mit der abgerundeten Seite nach unten so anordnen, dass die Spitzen in der Mitte zusammentreffen und das Ganze eine Rosette bildet. Die restlichen Biscuits - mit der abgerundeten Seite nach außen - der Seitenwand entlang aufstellen, so dass kein Zwischenraum bleibt (eventuell seitlich und am unteren Ende begradigen). Jetzt vorsichtig die Vanille-, Erdbeer- und Pistaziencreme schichtweise einfüllen, jede Schicht einzeln gut durchkühlen lassen und am Schluss die Form noch ca. 3 Stunden kühl stellen.

Die oben überstehenden Loeffelbiscuits abschneiden, so dass sie gleich hoch sind wie die Füllung. Die "Charlotte" stürzen, auf ein Sieb heben und mit warmer Abricoture bepinseln. Nach Lust und Laune dekorieren.