

## Maroni - Eingelegte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kastanie

Zutaten für: 3 X 450ml Glas

1	kg	Esskastanien
2	groß.	Zitronen
750	Gramm	Zucker
10	ml	Birnengeist

### Anleitung:

Ofen vorheizen auf 250 Grad.

Maronen kreuzfoermig einschneiden, auf dem Backblech verteilen, backen, bis die Schale platzt. Abkuehlen, schaelen.

Zitronen auspressen, mit Wasser auf 125 ml auffuellen, aufkochen, Kastanien einige Minuten darin kochen. Sie duerfen nicht zuerfallen! Herausnehmen, Zucker in den Sud geben, unter Ruehren dickfluessig einkochen.

Kastanien in Glaeser fuellen. Sirup mit Birnengeist verruehren, ueber die Kastanien giessen. Glaeser verschliessen.

Ungeoeffnet 3 Monate haltbar.