

Weinbrandkastanien mit Vanille

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kastanie

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--------------------------|
| 1 | kg | Kastanien geschelt |
| 375 | Gramm | Zucker |
| 1 | | Vanillestange |
| | | Der Laenge nach halbiert |
| 175 | Gramm | Wasser |
| 1 | | Zitrone Saft |
| 100 | ml | Weinbrand |

Anleitung:

Die Kastanien an ihrer Stirnseite leicht einritzen und nebeneinander auf ein Blech legen.

Bei 175 Grad im Backofen 10 Minuten braten, bis die Schale leicht aufspringt. Danach aus dem Ofen nehmen und schaelen, also die aeussere braune und die innere feine Schale entfernen.

Zucker, Vanillestange, Wasser und Zitronensaft zusammen 1 Minute kochen. Die Kastanien dazugeben und im Sud abkuehlen lassen.

Am naechsten Tag die Kastanien herausnehmen, den Saft aufkochen und die Kastanien wieder dazugeben. Alles nochmals aufkochen lassen und den Topf beiseite stellen. Mit Weinbrand uebergiessen, in Glaeser fuellen und gut verschliessen.