

Maronen - Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eier,
125	Gramm	Maronenpürree,
125	Gramm	Butter,
125	Gramm	Puderzucker,
1	Prise	Salz
		Zitrone
		Vanille
		Rum
250	Gramm	Mehl

GARNITUR

100	Gramm	Puderzucker
		Mit etwas Eiweiß spritzfähig verdünnen, und glatt
		Rühren

Anleitung:

Eier, Zucker, Gewürze schaumig rühren, dann Maronenpürree in kleinen Stücken zugeben und weiterrühren. Zum schluß das gesiebte Mehl mit dem langsamen Maschienengang unterrühren.

Rosetten auf Bleche mit Backpapier aufspritzen und 1/2 Kirsche (Kandierte 1/2, Sauerkirsche reduziert, oder wenig Kirschkonfitüre) aufsetzen.

Backen: Im vorgeheizten Backofen Umluft hell bei 160°C ca 15-20 Min.

Nach dem Auskühlen mit Zuckerspritzglasur ausgarnieren, überspritzen, und gut trocknen lassen, 1-2 Std.