



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
13.11.2022**

Esskastanie/Maroni: „Eule Maroni-Cookies“

Gekochte Maroni
250 g Kastanienmehl
50 g weiche Butter
100 g Zucker
Kardamom
Echtes Vanillepulver
Tonkabohne
Schokolade-Stückchen
Natron
Backpulver
Salz

„Ich verrühre 50 g weiche Butter mit 100 g Zucker, würze mit Kardamom, echtem Vanillepulver und Tonkabohne, gebe 1 TL Natron und 1/4 Liter Wasser dazu und rühre um.

Dann mische ich ca. 250 g Kastanienmehl, 1 TL Backpulver und eine Prise Salz und siebe es dazu. Es soll ein breiiger Teig entstehen – es kann sein, dass ich dafür noch etwas Mehl oder Wasser hinzufügen muss.

Zum Schluss brösele ich noch gekochte Maroni dazu und streue Schokostücken hinein. Und jetzt setze ich mit einem geölten Löffel die Portionen auf das Backblech.

Nach ca. 12 Minuten bei 180°C sind sie fertig.
Perfekt für Tee am Kaminfeuer!