

Backen mit Maronen



Maronen

Maronen (oder auch Esskastanien genannt) schmecken nicht nur gut, sie haben auch viele wertvolle Inhaltsstoffe zu bieten: sie sind reich an Mineralstoffen und an Calcium. Maronen enthalten aber auch viele Vitamine und sogar Betacarotin, einer Vorstufe des Vitamin A.

Deshalb waren sie ein wertvolles, stärkehaltiges Nahrungsmittel, bevor die Kartoffel bei uns heimisch wurde. Am besten gedeihen Maronen im Weinbauklima, wie zum Beispiel in der Pfalz, am Bodensee oder im Badischen.

Mittlerweile findet man sie auf Wochenmärkten und beim Gemüsehändler. Wer Esskastanien selber sammeln will, erkennt sie daran, daß ihre Fruchtkapseln viel mehr lange, feine Stacheln haben als bei den nicht essbaren Kastanien. Maronen müssen immer geschält werden, was etwas Arbeit macht, aber die Mühe lohnt sich!

Diese feine Maronentorte enthält kein Weizenmehl und ist somit glutenfrei. Sie schmeckt am besten, wenn man sie mindestens einen Tag durchziehen lässt. Durch ihre feuchte Konsistenz bleibt sie bis zu einer Woche haltbar (nach dem Anschneiden im Kühlschrank aufbewahren). Mit flaumig geschlagener Sahne ist sie der absolute Star auf der herbstlichen Kaffeetafel oder der feine Abschluss eines Wildmenüs.

Für eine Springform von 20 – 24 cm Ø

- 400 g geschälte Maroni (siehe Tipp unten)
- 150 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- das Mark einer ½ Vanilleschote
- 2 EL Schwarzwälder Kirschwasser oder Badischer Grappa
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 80 g fein gemahlene Mandeln
- etwas Puderzucker für die Dekoration

Die Maroni in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Mit Deckel ca. 20 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Maroni weich sind und auseinanderfallen. Die Esskastanien in ein feines Sieb schütten und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180° O/U-Hitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

Die abgetropften Maroni mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und zusammen mit der Butter, dem Zucker, Vanillemark und dem Alkohol mit den Quirlen des Handrührgeräts so lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die Eier trennen, dabei die Eigelbe zusammen mit den gemahlenden Mandeln in die Maronimasse geben und unterrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz fast steif schlagen und mit einem Kuchenspatel unter die Maronimasse heben.

Den Teig in die Backform einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 55 Min. backen. Mit einem Holzstäbchen in der Kuchenmitte prüfen, ob der Kuchen schon durchgebacken ist.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen. Dann mit einem abgerundeten Messer am Rand entlangfahren und den Teig vom Formrand lösen. Die Torte vorsichtig aus der Form lösen und mit einem Kuchenheber auf die Tortenplatte setzen. Mutige können die Torte auch direkt auf die Platte stürzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp: Maroni einfach schälen

Die Esskastanien auf der gewölbten Seite über Kreuz mit einem spitzen Messer einritzen und für 1 Std. in kaltes Wasser legen. Aus dem Wasser nehmen und mit der flachen Seite auf ein Backblech legen. In Ofenmitte bei 200° 20 Min. rösten. Dann so heiß wie möglich aus den Schalen brechen und die braunen Häutchen ablösen. Die geschälten Maroni dann je nach Rezept weiterverarbeiten.