Glasierte Kastanien

Glasierte Kastanien



- 500 g Kastanien (Maroni)
- 500 g Zucker

Teig zubereiten

1. Die Maroni kreuzweise einkerben und im vorgeheizten Rohr bei 200°C nicht zu weich braten, dann schälen.
2. Den Zucker zu hellbraunem Karamell kochen, die Kastanien eintauchen und auf einer Alufolie trocknen lassen.
3. Wenn die Glasur nicht ganz fest sitzen sollte, die Kastanien am anderen Tag nochmals in Karamell tauchen.