Artikel vom 02.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/doppelte-maronenkekse

Doppelte Maronenkekse



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für etwa 40 Stück):

Teig:
100 g gekochte Maronen,
350 g Mehl,
100 g Zucker,
1 Eigelb,
2 EL Kakao,
200 g Margarine.

Baiser:
1 Eiweiß,
1 Prise Salz,
100 g Puderzucker,
1 TL Backkakao,
nach Geschmack etwas Rumaroma.

Füllung:
etwa 200 g Maronen-Crème (zum Beispiel von Bonne Maman).

Zubereitung:

Für die Schokokekse alle trockenen Zutaten vermischen und die Margarine in kleinen

Würfeln sowie Eigelb dazugeben. Die Maronen pürieren. Damit dabei der Pürierstab nicht verstopft, empfiehlt es sich, dies in 3 bis 4 Portionen zu tun. Das Püree zu den anderen Zutaten geben und alles zügig mit kalten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kühlen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen, die gewünschte Form ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft 8 bis 10 Minuten backen, herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Inzwischen für den Baiser das Eiweiß steifschlagen, den Puderzucker langsam einrühren und die übrigen Zutaten kurz unterrühren. Auf die Hälfte der Rechtecke jeweils dünn eine Baiserschicht aufspritzen. Diese Kekse werden bei 100 °C Umluft für weitere 20 Minuten gebacken. Inzwischen auf die Unterseite der abgekühlten Rechtecke eine dickere Schicht Maronencreme streichen. Wenn die Baiserkekse ebenfalls abgekühlt sind, wird davon jeweils einer auf die Maronencreme gesetzt, sodass Doppelkekse entstehen.

Kathrin Fries