Maroni Törtchen Maronitörtchen

Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:
Teig:
1 Becher Sauerrahm (Erläuterung: 1 Becher = 250 ml)
1 Becher Zucker
1,5 Becher Mehl
1/4 Becher Öl
3 Eier
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
3 EL Nutella

Maronicreme:
200 gramm Maronipüree
150 gramm Zucker
400 gramm Sahne
600 gramm Quimic (2 Pkg) – Anmerkung: Quimic gibts in D nur in sehr gut sortierten Supermärkten. Qimic lässt sich durch Sahne mit Gelatine ersetzen.

50 gramm Maronipüree für Deko

Zubereitung:
Sahne schlagen (Ballonschneebesen).

Eier, Zucker schaumig schlagen (Ballonschneebesen), dann Öl

langsam dazugeben. Anschließend Nutella und Rahm u Mehl zugeben.

Alles auf ein Blech streichen oder ein tiefes Blech verwenden.

Bei ca 190c/Heissluft ca 30-40 min backen.

Maronicreme: Maroni und Zucker glatt rühren (Flexi), Quimic glatt rühren (Flexi) und mit Maroni Zucker Mischung verrühren, dann steif geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren.

Mit Dessertringe Teig ausstechen oder mit Messer ausschneiden. Ring drauf lassen und mit Creme auffüllen. Da ich hohe Törtchen wollte habe ich jedes mit einem Backpapierrand versehen und dann die Creme eingefüllt.

Ein paar Stunden kalt stellen.