

Maroniherzen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Maronipüree 250g

etwas Rum wer mag

2-3 EL Puderzucker

1 Schuß Milch (oder entsprechende Menge Rum, wer mehr Rum mag)

Zum Verzieren:

Schokoladenglasur

Zubereitung:

Alles (bis auf Schokoladenglasur) mit dem Flexi glattrühren und ca. walnussgroße Stücke nehmen und auf einer glatten Fläche Herzen formen.

Ich habe Sie für 1 Nacht in die Tiefkühltruhe gegeben und dann in Schokoglasur getaucht und trocknen lassen.

Wenn sie nicht gleich aufgegessen werden dann am besten im Kühlschrank aufbewahren.