

Kastanienringe

Zutaten für ca. 30 Stk.

125 g Butter
90 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Dotter (20 g)
250 g Maronipüree (max. 12 % Zucker)
125 g glattes Mehl



Schokoladeglasur zum Tunken
gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter einrühren, dann Maronipüree und glattes Mehl unterziehen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben und Ringerl auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 12-15 Minuten backen.

Ausgekühlt die Hälfte der Ringerl in Schokoglasur tunken und mit gehackten Pistazien betreuen.

Gutes Gelingen wünscht Sandra Brünner!