

Glasierte Kastanien

Glasierte Kastanien sind ein aromatisches Rezept. Die süßen Esskastanien passen perfekt zur Herbst- und Wintersaison und verleihen jedem festlichen Menü eine besondere Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

400 g	Kastanien (gegart und geschält)
100 g	Feinkristallzucker
100 ml	Wasser
40 g	Butter

Zubereitung

1. Für die **glasierten Kastanien** den Feinkristallzucker und Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Unter gelegentlichem Rühren warten, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend die Zuckermischung weiter erhitzen, bis sie eine leicht, hellbraune Farbe annimmt und leicht karamellisiert.
2. Die vorbereiteten Esskastanien zum Karamell geben und vorsichtig unterrühren, sodass sie rundum mit der süßen Masse überzogen werden. Nun die Hitze reduzieren und die Butter in kleinen Flocken hinzufügen. Alles vorsichtig vermengen und die Kastanien einige Minuten in der Pfanne schwenken. Durch die Butter bekommen die Kastanien einen schönen Glanz und eine besonders feine, karamellige Note. Die glasierten Kastanien anschließend sofort servieren und noch warm genießen.

Tipp