

## Baisers mit Maronencreme

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

### **Zutaten für ca. 20 Baisernester à ca. 6cm**

4 Eiweiß  
200g Zucker  
25g Puderzucker, gesiebt  
1 EL Zitronensaft

### **Für die Maronencreme**

500g Maronen, vorgegart, zerkleinert  
500 ml Vollmilch  
Vanille nach Geschmack

### **Für die Sahne**

300ml Wasser  
90g Zucker  
4 EL Kirschwasser - optional  
150ml Schlagsahne

### **Für die Deko**

Schokoraspel  
Cocktail-Kirschen

### **Zubereitung**

Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker hinzufügen und 7-8 Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Eischnee glänzt. Währenddessen den Zitronensaft dazugeben.

Den Ofen auf 85°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit mittlerer bis großer Sterntülle füllen und von innen nach außen 10 kleine Schnecken (ca. 8cm Durchmesser) und ein paar kleine Tupfen spritzen. Jeweils zuletzt eine kleine Spitze hochziehen.

Im warmen Ofen etwa 3 Stunden trocknen und im ausgeschalteten Ofen 30 Minuten auskühlen lassen.

Für die Maronencreme die Milch mit der Vanille einmal aufkochen und die Maronen darin 10-15 Minuten köcheln und dann pürieren.

Währenddessen das Wasser mit dem Zucker auf ein Drittel zu einem Sirup einkochen. Das Maronenpüree mit dem noch heißen Sirup und dem Kirschwasser zu einer cremigen Masse pürieren und kaltstellen.

Sahne schlagen und ebenfalls kaltstellen.

Die Maronencreme nun entweder durch eine Vermicelles-Presse (Presse mit Lochblech) zu Würmchen pressen oder aus dem Spritzbeutel mit der gewünschten Tülle auf die Baisers dressieren.

Mit der Schlagsahne und ein paar Schokoraspel anrichten. Obenauf eine Cocktail-Kirsche setzen.

**Corinnes Tipp:** Die Maronencreme wird auch mit Mürbeteig serviert, als Kuchen oder kleine Törtchen!