

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Maronen oder Esskastanien in Sirup

Zutaten:

500g Maronen

1l Wasser

300g Einmachzucker

1 Vanillestange

Zubereitung:

Die Maronen etwa 5 min. in kochendes Wasser legen, dann die Haut ablösen. Danach 1l Wasser zum Kochen bringen, die Maronen hineingeben und 20 min. kochen lassen. In ein Sieb geben. Das Wasser mit dem Zucker und der aufgeschnittenen Vanillestange zu Sirup einkochen. Dann die Kastanien hineinlegen und 30 min. bei milder Hitze ziehen lassen. In Gläser füllen und verschliessen!