

# Hier und heute

## Mont-Blanc-Dessert

Maronen und Esskastanien sind süßlich, stecken voller Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe. Patissier Matthias Ludwigs macht den Dessertklassiker „Mont Blanc“ draus. Er zeigt, wie Sie das Maronenpüree selbst machen und in der typischen Kegelform auf den Teller bringen.

## Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für circa zehn Portionen)

### Zutaten für die Schokoladenkekse

- 80 g Butter, weich
- 80 g Zucker
- 1 Eigelb
- 110 g Mehl, 405er
- 10 g Kakao
- 1/4 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 70 g Zartbitterschokolade o. dunkle Kuvertüre

### Zubereitung

Butter mit dem Zucker aufschlagen, Eigelb dazugeben und unterrühren, bis die Masse locker und schaumig ist.

Mehl und Kakao mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen und zugeben. Nur so lange rühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

Die Schokolade grob hacken und unter den Teig heben. Mit einem Esslöffel den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Dabei genügend Abstand lassen, da die Kekse beim Backen stark auseinanderlaufen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 Umluft circa 12–15 Minuten backen und auskühlen lassen.

**Tipp:** Anstelle von selbstgebackenen kann man auch gekaufte Schokokekse mit einem Durchmesser von etwa sieben Zentimetern verwenden.

### Zutaten für Maronenpüree

(ergibt ca. 350 g)

- 120 ml Milch
- 45 g Zucker
- 225 g Maronen, gegart

### Zubereitung

Milch mit Zucker aufkochen, die Maronen zugeben und abgedeckt circa zehn Minuten ziehen lassen. Dann nochmals leicht erwärmen, da die Maronen sich so besser pürieren lassen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Wenn nötig noch durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

### Zutaten für die Maronencreme

- circa 350 g Maronenpüree (siehe Rezept oben, alternativ gekauftes)
- 30 g Puderzucker
- 35 g Butter
- nach Belieben 15 ml Kirschwasser zum Aromatisieren

# Hier und heute



## **Zubereitung**

Puderzucker und Butter glattrühren, das Maronenpüree zugeben und alles leicht aufschlagen. Kirschwasser unter die Maronencreme rühren.

## **Zutaten für die Vanillesahne**

- 120 g Schlagsahne, mindestens 33% Fett
- 5 g Zucker
- ausgekratztes Mark einer halben Vanilleschote

## **Zubereitung**

Sahne mit Zucker und Vanillemark steif schlagen.

## **Zutaten für kandierte Maronen**

- 10 Maronen, vorgegart
- Wasser
- Zucker

## **Zubereitung**

Die Maronen möglichst dicht nebeneinander in einen kleinen Topf geben. Knapp mit Wasser bedecken und einmal aufkochen. Zehn Minuten auskühlen lassen und das Wasser abschütten, dabei mit einem Messbecher auffangen.

Die gleiche Menge Zucker wie vorhandenes Wasser auf die Maronen geben, das Wasser zufügen und bei mittlerer Hitze aufkochen. Zugedeckt über Nacht abkühlen lassen.

## **Zusätzlich**

- 100 g Preiselbeeren-Konfitüre
- etwas Puderzucker

## **Fertigstellung**

Die Preiselbeeren glattrühren jeweils einen Klecks in die Mitte der Kekse geben. Die Schlagsahne darauf geben und mit einer Palette kegelförmig aufstreichen, besser noch mit einem Spritzbeutel. Dann die Maronencreme spiralförmig mit einem Spritzbeutel um die Sahne geben, dabei einen „Berg“ (Mont) bilden.

Vor dem Servieren die kandierten Maronen auf die Spitze legen und mit Puderzucker (Blanc) besieben.