

DELLA NATURA®



Maronenschnitten mit Vanillesahne und Feigen

neue Rezept-  
IDEEN 2/12

Genuss  
REZEPTE



## Maronenschnitten mit Vanillesahne und Feigen

### Zutaten für 16 Stücke:

**200 g Bio Maronen**  
200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
3 Eier (L), 100 g Joghurt  
150 g Mehl, 1 TL Backpulver  
250 ml Schlagsahne  
1 Päckchen Sahnefestiger  
Mark von 1 Vanilleschote  
4 TL Kirschwasser  
1 TL abgeriebene Schale  
einer Bio-Orange  
4 frische Feigen  
einige kleine Minzblätter



### Zubereitung:

Maronen hacken (einige zum Garnieren abnehmen). Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Eier und Joghurt unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. Zügig unterrühren. Maronen unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen. Backrahmen (30 x 21 cm) darauf setzen, den Teig hineingeben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Maronenkuchen in Stücke schneiden. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen, zum Schluss Vanillemark, Kirschwasser und Orangenschale unterziehen. Sahne auf den Kuchenstücken verteilen. Feigen abspülen und vierteln. Kuchenstücke mit gehackten Bio Maronen, Feigenviertel und Minzblättern garniert servieren.

**Della Natura Bio-Maronen** eignen sich sehr gut als Beilage zu herzhaften Fleischgerichten wie Wildbraten, Pute oder Gans. Ideal zum Verfeinern von Gebäck und Süßspeisen oder als Knabberlei zu Käse und Rotwein. In der Pfanne geröstet geben Sie als Zutat zu Salaten oder in einer Sauce den besonderen Kick - unbedingt probieren.

neue Rezept-  
**IDEEN 2/12**

**[www.della-natura.com](http://www.della-natura.com)**