



## *Sigrids Kräuterzauber*

---

### *Maronenkugeln*



<i>1</i>	<i>kg</i>	<i>Maronen</i>
<i>150</i>	<i>g</i>	<i>Honig</i>
<i>17</i>	<i>g</i>	<i>Puderzucker</i>
<i>1</i>	<i>TL</i>	<i>Zimtpulver</i>

*Die Maronen kreuzweise einschneiden. In kochendes Wasser geben und mindestens 20 - 25 Minuten kochen, bis die Schale aufplatzt. Abkühlen lassen und die Schale mit einem scharfen Messer abziehen.*

*Die Maronen im Mixer grob zerkleinern oder durch eine Kartoffelpresse drücken.*

*Dann mit dem Honig zu einer glatten Masse verarbeiten und kleine Kugeln daraus formen. Den Puderzucker und den Zimt vermischen und auf einen flachen Teller verteilen. Die Maronenkugeln in dieser Mischung wälzen.*

*Ein kleines Mitbringsel während der Adventszeit.*