

Maronenstern

Zutaten Teig

- 340g Halbweissmehl
- 160g Kastanienmehl
- 1 Hefewürfel à 42g
- 200ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 3 EL Olivenöl

Zutaten Füllung

- 5dl Gemüsebouillon
- Pfeffer aus der Mühle
- Chiliflocken (frisch oder getrocknet)
- 200g Marroni, geschält und tiefgefroren

- 1 kleiner Kürbis
- Kräutersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Ras el Hanout - Gewürzmischung
- Kurkuma
- wenig Olivenöl

Zubereitung Teig

Die beiden Mehlsorten in eine grosse Schüssel sieben. Mit einem Esslöffel eine Mulde ins Mehl drücken und die frische Hefe zerbröckelt hineingeben und einige Esslöffel handwarmes Wasser dazu. Nun vorsichtig mit wenig Mehl bedecken. Dieser Vorteig solange ruhen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrössert hat oder Blasen wirft. Um das Gären des Vorteiges zu beschleunigen, kann die Schüssel in den 35 Grad warmen Ofen gestellt werden oder im Sommer an die Sonne.

Nach dem die Hefe «gearbeitet» hat, alle restlichen Zutaten (Salz, Olivenöl und Wasser) in die Schüssel geben. Tipp: Alle Zutaten sollten Handwarm sein, denn so kann die Hefe ihre Wirkung voll entfalten. Nun kneten Sie die Masse - von Hand - zu einer geschmeidigen glatten Teigkugel. Jetzt ist erneut Geduld gefragt, denn der Teig soll 1 - 2 Stunden Ruhen / Gehen. Geben sie den Teig wieder in die Schüssel und decken ihn mit einem feuchten Küchentuch ab. Stellen diese wie schon beim Vorteig erneut in den 35 Grad warmen Ofen. Wenn sich das Volumen des Teigs um das Doppelte vergrössert hat, ist dieser bereit für die Weiterverarbeitung.

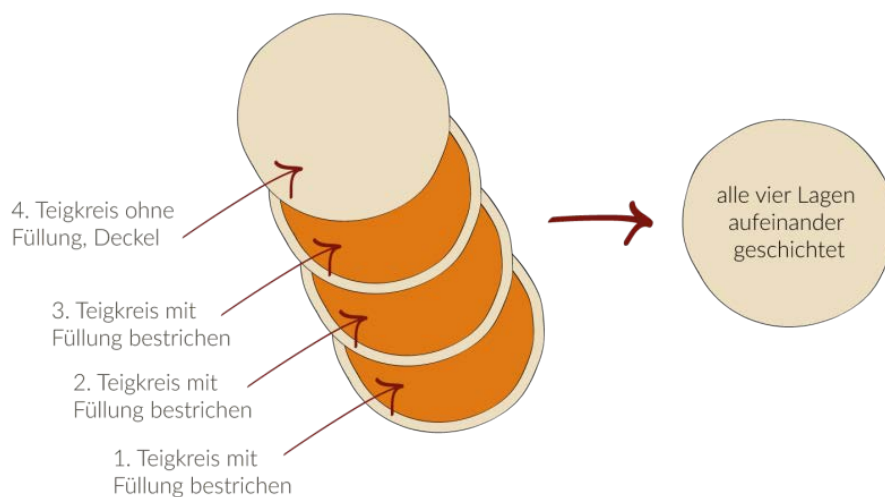
Die Ruhephase des Teigs kann genutzt werden um die Füllung zuzubereiten.

Zubereitung Teig

In einer Pfanne 5dl Gemüsebouillon vorbereiten, diese mit den schwarzen Pfeffer aus der Mühle und Chiliflocken würzen. Nun die geschälten und tiefgefrorenen Marroni dazu geben und alles aufkochen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, eine Minute weiter kochen lassen und danach die Pfanne vom Herd nehmen und ca. 20 - 30 Minuten stehen und ziehen lassen. Die Marroni müssen nun abkühlen.

In der Zwischenzeit den Kürbis rüsten und in 1cm dicke Schnitze schneiden. Diese in eine Schüssel geben und mit Kräutersalz, Pfeffer und Ras el Hanout und Kurkuma würzen. Geben Sie wenig Olivenöl dazu. Nun die Kürbisschnitze, Gewürze und Olivenöl untereinander mischen, so dass die Schnitze mit dem Gewürz und Öl überzogen sind. Diese auf einem - mit Backtrennpapier belegtes - Blech verteilt im 180 - 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 - 15 Minuten weich garen.

Die gebackenen Kürbisschnitze in ein hohes Gefäss geben. Nehmen sie die Maronen mit einer Schöpfkelle aus der Bouillon und geben diese zum Kürbis. Wenig Bouillon dazu Giesen. Das Ganze nun mit dem Pürierstab pürieren, dabei immer wenig Bouillon dazugeben, bis eine streichbare Masse entsteht.

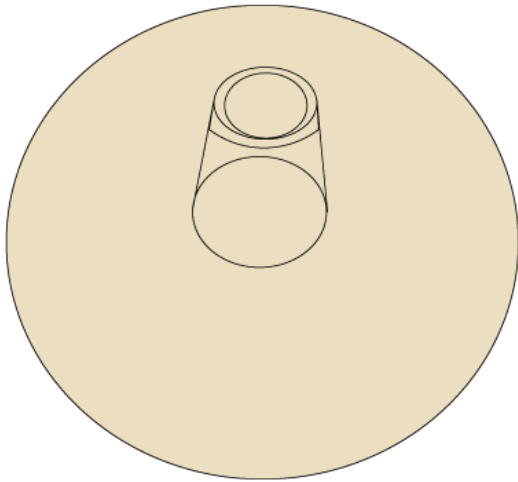


Fertigstellung Maronenstern

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und Teigkugel vierteln. Ein Viertel verarbeiten, die restlichen zur Seite legen. Rollen Sie die Portion ca. 2 - 3 Millimeter dünn aus. Danach einen Kreis ausschneiden. Dazu

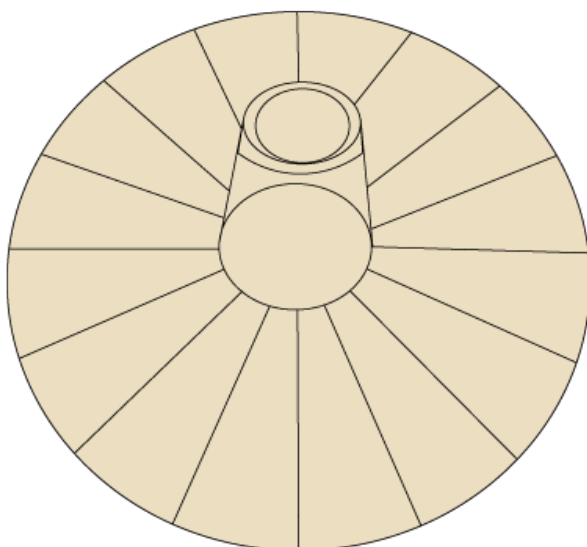
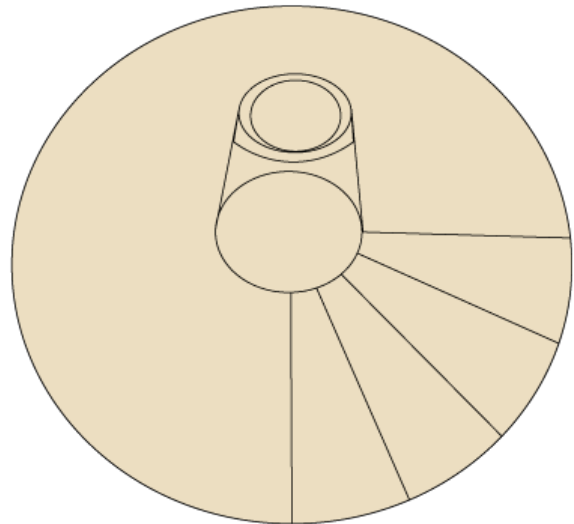
einen grossen Teller oder Schüssel auf den Teig legen und mit einem Messer nachfahren. Erst den Teigrand und dann das Geschirr entfernen. Den Teigkreis vorsichtig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Nun etwas der zuvor vorbereiteten Maronen-Kürbis-Füllung auf den Teig geben und gleichmässig verstreichen, dabei wenig Rand frei lassen.

Die zur Seite gelegt zweite Portion wird ebenso ausgerollt, auf die erste bestrichene Rondelle gelegt und auch mit der Füllung bestrichen. Für die dritte Portion Teig wiederholt sich das Ganze. Auch der letzte Teigviertel wird ausgerollt, zu einem Kreis geschnitten und auf die «Teig-Füllung-Schichtung» gegeben, jedoch nicht mehr bestrichen.



Platzieren Sie ein normales Trinkglas in die Mitte der geschichteten und gefüllten Teigkreise.

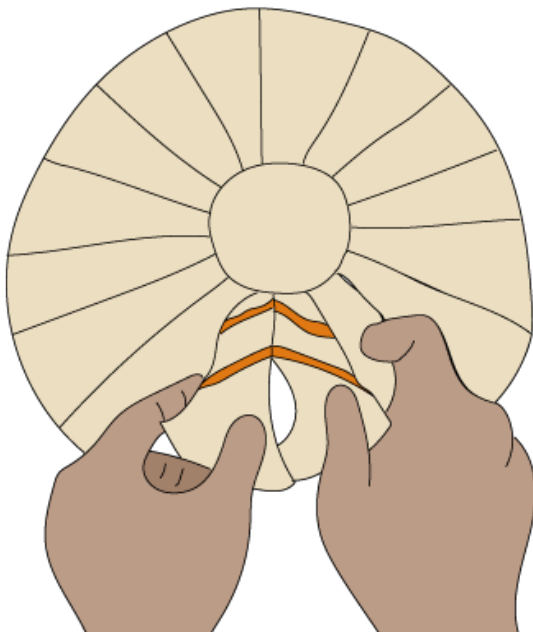
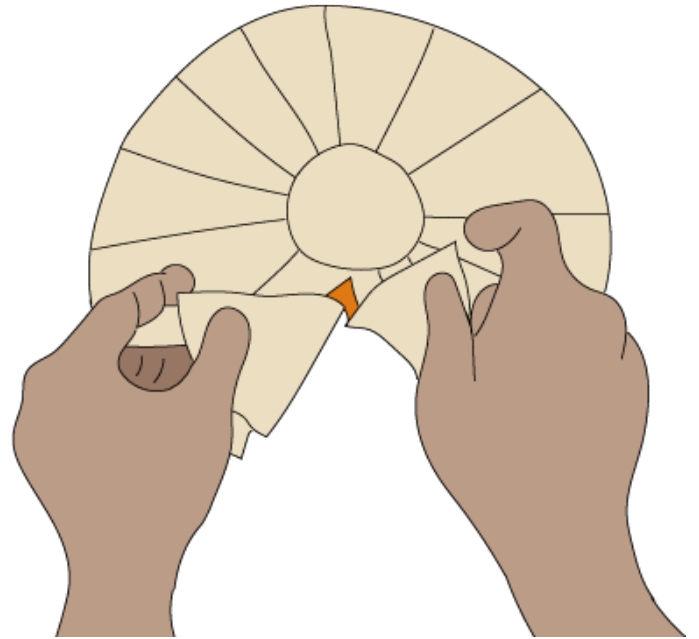
Schneiden Sie die Lagen mit einem scharfen Messer durch. Beginnen Sie dabei bei «6 Uhr», dann bei «3 Uhr». Nun wird in der Mitte der beiden Schnitte getrennt, was zu zwei Teilen führt. Diese beiden werden jeweils wieder in ihrer Mitte getrennt. Auf einen Viertel des gesamten Kreises erhalten Sie so vier Teile.



Wiederholen Sie dies für den ganzen Teigkreis. Insgesamt sollten Sie 16 in etwa gleich grosse Teile erhalten.

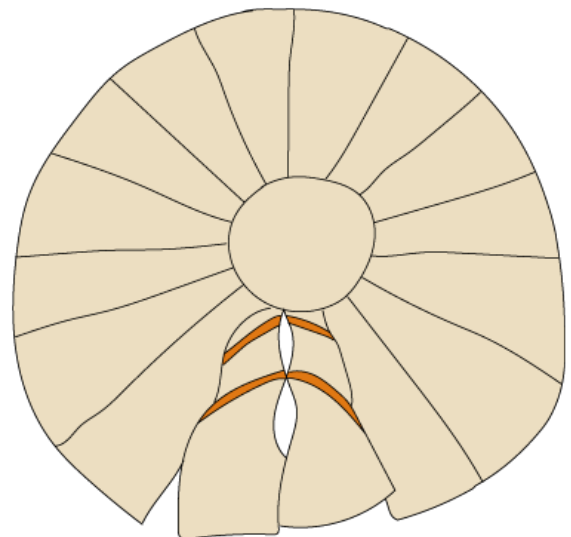
Nun das Glas entfernen.

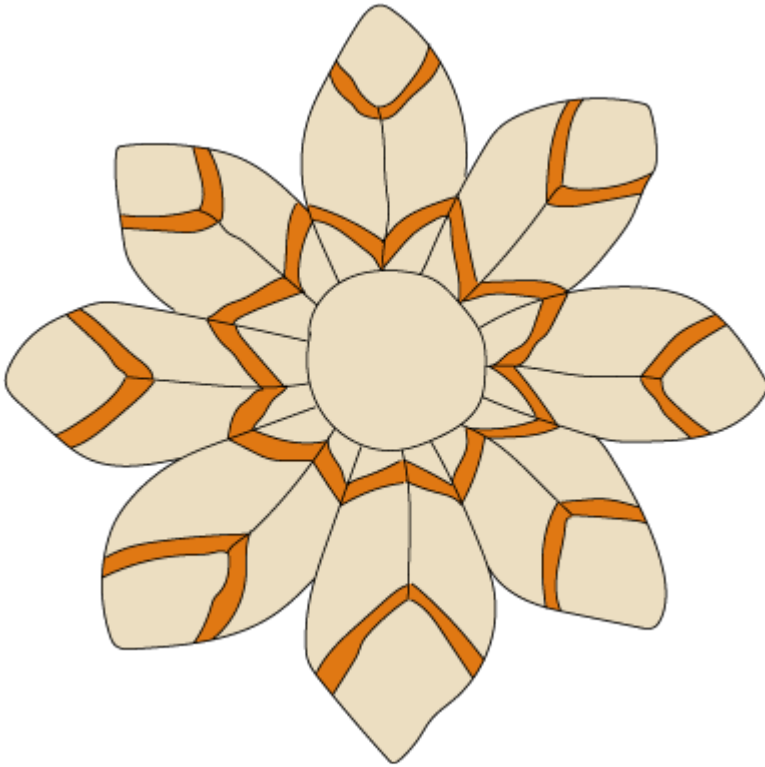
Fassen Sie zwei der 16 Teile mit den Fingern, dabei sind die Daumen an der Unterseiten, Zeige- und Mittelfinger jeweils oben. Drehen Sie nun die beiden gefassten Teile jeweils um 180 Grad nach aussen. Ihre Handrücken zeigen nun zur Arbeitsfläche. Legen Sie die Teile ab und



..... fassen nach - Daumen sind an der Unterseiten, Zeige- und Mittelfinger jeweils oben. Drehen Sie nun die beiden gefassten Teile nochmals jeweils um 180 Grad nach aussen, bis Ihre Handrücken wiederum zur Arbeitsfläche zeigen.

Wiederholen Sie dies für alle weiteren Teile, bis sich der Maronenstern erahnen lässt.





Um das Backwerk zu vollenden, gilt es nun noch die Enden zu Formen. Die zuvor paarweise um 360 Grad gedrehten Teile an den Enden fassen, zu einem «Spitz» formen und leicht zusammendrücken.

Nun noch den Maronenstern mit einem Ei bestreichen und ab in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen für circa 30 Minuten.

Tipp

Lassen Sie ihrer Fantasie freien Lauf bei der Füllung:

- Statt Kürbis karotten?
- Oder Äpfel in Würfel schneiden und mit Weisswein zu einem Kompott kochen, danach mit weich gegarten Marroni zu einer cremigen Füllung pürieren?
- Süss statt salzig? Dazu verwendeten wir die [Kastanien Crème von LaPinca](#).

En Guata.....