Nordbahnkrapfen mit Maronen-Zimt-Sahne



Viele von euch werden sich beim Lesen des Titels sicher gefragt haben: „Nordbahn- waaas?!“ Oder habt ihr schon mal von so etwas gehört? Ich nicht – bis ich in einem Heft namens „Backen mit Butterwitz. Rührteigweisheiten“ von anno dazumal blätterte und auf dieses interessante und mir unbekannte Gebäck stieß.

Das Studium des Rezepts ergab, dass es sich im Prinzip um einen Mandel-Biskuit mit Schokolade handelt, der ausgestochen, mit Aprikosenkonfitüre gestapelt und mit Erdbeersahne gefüllt wird. Das erschien mir eine recht einfache Sache und sehr

passend zu Maronen, denn ich wollte etwas herbstliches mit Esskastanien machen.



Nachdem ich dann doch mal neugierig Mr. Allwissend befragt hatte, was es mit dem Namen auf sich hat, fand ich bei **diepresse** Folgendes: *„Christoph Wagner, der das Kochbuch „Die gute alte Küche“ von Katharina Prato in einer kommentierten Fassung herausgebracht hatte, notierte: „Diese im 19. Jahrhundert sehr populäre Bäckerei verdankt ihren Namen der Eröffnung der Kaiser-Ferdinands-Nordbahn am 6. Jänner 1838.“ Der Zug startete am Wiener Nordbahnhof*.“ Wieder was gelernt.

Ich habe die Krapfen, die für mich eher Törtchen sind, dann spontan noch mit Sahne umhüllt und mit Mandelblättchen und Kakaopulver dekoriert, denn wenn ich schon solch kleine, aufwendigere Gebäcke mit Sahnefüllung mache, dann kann ich mich ja auch gleich ein bisschen verkünsteln. Ihr könnt die Kreise und Ringe natürlich auch einfach wie im Originalrezept aufeinander kleben und mit der Sahne füllen.

Für ca. 6 Törtchen (8 cm Durchmesser):

TEIG:

80 g Backschokolade
150 g weiche Butter
120 g Zucker
4 Eier
150 g Mandeln, gemahlen
200 g Mehl

FÜLLUNG:

100 g Maronenkonfitüre
100 g gegarte Maronen
1 Schuss Milch/Sahne
1 TL Zimt
¼ l Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Agavendicksaft

DEKOR:

Mandelblättchen

Kakaopulver

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter und den Zucker cremig rühren, dann einzeln die Eier unterrühren, bis die Masse schaumig ist.
Den Ofen auf 190°C vorheizen.
Die Schokolade ebenfalls unterrühren, dann die Mandel-Mehl-Mischung unterziehen. Den Teig auf ein gebuttertes und bemehltes Blech streichen (am besten im Backrahmen ca. 30×30 cm) und 15 Minuten backen.
Noch warm gleich viele Kreise und Ringe ausstechen (ich habe einen Dessertring und für die Kreise zusätzlich einen Metallmessbecher für Spirituosen genommen) und erkalten lassen. [Die Teigreste vernaschen oder zum Beispiel Granatsplitter oder ein Schichtdessert damit machen.]
Die Kreise mit Maronenkonfitüre bestreichen und auf die Kreise setzen.
Die Maronen mit etwas Milch/Sahne und dem Zimt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Nach Belieben die Törtchen außen damit bestreichen und die Seiten mit Mandelblättchen dekorieren. Die übrige Sahne mit dem Maronenpüree mischen, mit dem Agavendicksaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Dann die Törtchen mit der Maronensahne füllen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.



Wenn ihr Maronen nicht mögt, könnt ihr zum Beispiel auch Nougatsahne zum Füllen nehmen oder Marzipancreme. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Jedenfalls hoffe ich, dass ihr jetzt Lust auf diese Nascherei bekommen habt und wünsche euch einen genussvollen Sonntag (vielleicht mit einem ersten Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt?)!

Eure Judith