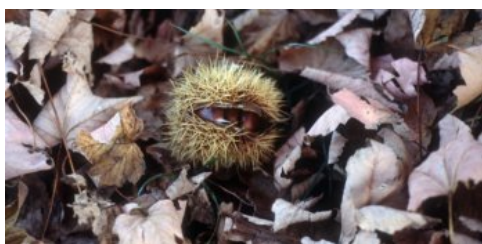


Blogs



eat'n drink



Marroni in seiner Urform. (Bild: Markus Bachmann/AURA)

zentral+ testet Vermicelles

29.09.2015, 15:02

Noch vor wenigen Jahrhunderten galten Marroni (Edelkastanien) als Arme-Leute-Essen. Unterdessen findet man sie an allen Ecken, sei es in Form von heissen Marroni ([zentral+ testete](#)) oder Vermicelles. Die «Würmchen» gibt's entweder pur oder mit Schlagrahm, auf Meringues oder in Mürbeteigtörtchen. Zu Saisonbeginn nahmen wir Vermicelles von sieben Zuger Bäckereien unter die Lupe.

Unterstützen Sie zentral+

Die Redaktion ist sich im Vorfeld nicht ganz einig, wie das perfekte Vermicelles schmecken soll. Die einen lieben das Zusammenspiel mit viel geschlagenem Rahm, andere bevorzugen zwei bis drei Tröpfchen Kirsch und einige bestehen auf das obligate Meringue.

So wurde getestet

Wir bewerteten insgesamt 17 Kriterien, vom Boden über die Füllung bis zum Rahm und dem Püree. Bewertet wurden Kriterien wie Aussehen, Frische, Konsistenz, das Verhältnis des Marronipürees und natürlich Geschmack.

Die Resultate

Platz 7 – Das Schlusslicht



Das einzige Törtchen aus dem Grossverteiler kann nicht ganz mithalten. Es hat wohl eine längere Anreise hinter sich und macht nicht mehr den frischesten Eindruck. Auch geschmacklich würde noch ausreichend Potenzial bestehen, trotz ausreichender Menge Marronipüree. Das günstigste Produkt im Test belegt den letzten Platz.

Gesamtnote: 3,5

Migros Metall Zug für 3.00 Franken

Platz 6 – Das Rahmige



Die Plastikhülle ist bis oben gefüllt mit Rahm. Etwas mehr Vermicelles und weniger Zucker, und unsere Tester wären deutlich milder gestimmt.

Gesamtnote: 4,0
Bäckerei Bossard für 4.10 Franken

Platz 5 – Das Durchschnittliche



Wir vermissen das Marroniaroma beim Vermicelles. Der Rahm kam an, der Boden war wohl noch von den Erbeertörtchen am Lager. Besser als Plastik schmeckte er allemal. Wieso bei der Dekoration gespart wurde, ist uns schleierhaft. Wenn schon, dann hätte es etwas mehr als ein 1/6 einer Traube sein dürfen.

Gesamtnote: 4,1
Bäckerei Baumgartner für 3.50 Franken

Platz 4 – Das Hausgemachte



Das Püree schmeckt selbstgemacht. Und bleibt damit die lobenswerte Ausnahme in diesem Test. Geschmacklich gut, gehört das Vermicelles der Konditorei Heini / Treichler optisch nicht zur attraktivsten Gattung. Dafür stimmt der Biskuitboden wieder versöhnlich. Für alle, die es gerne süss mögen, ein Highlight.

Gesamtnote: 4,25
Konditorei Treichler für 4.50 Franken

Platz 3 – Das mit dem Meringestückchen



Wir mussten lange suchen – haben aber doch noch Meringues gefunden. Erst nach genauerem Hinschauen zwar, aber immerhin versteckt sich in der überaus grossen Rahmmenge von Zumbach ein «Schnäfeli». Wäre hier in der Backstube nicht die Unterstützung für Schweizer Milchbauern das Ziel gewesen, wäre wohl mehr als nur der dritte Platz dringelegen.

Gesamtnote: 4,5
Confiserie Zumbach in Zug für 4.30 Franken

Platz 2 – Das Zweitplatzierte



Das Vermicelles schmeckt, wie es sollte, bei der Füllung sind wir uns nicht ganz einig. Ist es zu viel Schnaps? Oder zu süss? Auf jeden Fall kann man mit diesem Kauf nicht viel falsch machen. Schön ausschaun tuts mit der halben Traube auch, und die gute Menge Marroni erfreut.

Gesamtnote: 4,6
Bäckerei Hug für 4.20 Franken

Platz 1 – Der Gewinner



Der Favorit unserer Testgruppe. Der Boden ist superknusprig und schmeckt dezent nach Zimt (hallo Weihnachtsstimmung!). Ein Kompliment in die kreative Backstube. Und auch beim Marroni-Püree wurde beim schwersten Produkt des Testes nicht gespart. Das schmeckt nicht nur, sondern ersetzt gleich zwei Tortenstücke am Nachmittag. Das «Schoggirügeli» setzt dem Kunstwerk die Krone auf.

Gesamtnote: 5,0
Confiserie Speck für 5.00 Franken

Weitere Blogbeiträge aus «eat'n drink»

[«Jeannette kocht»](#)

[Der «Schnitter» ist zurück](#)

[«Vorrei una piadina» – und das in Luzern](#)

