

Rezept

Kastanien-Nougat-Creme mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Kastanien-Nougat-Creme mit Preiselbeeren, am 20.12.2025

Zutaten

Für die Kastanien-Nougat-Creme

400 g	gekochte Esskastanien (vorgegarte Maronen; aus der Dose oder vakuumverpackt)	100 ml	Milch
		200 g	Sahne
6 EL	Honig (oder Zucker)	4 EL	Nougat
1 Prise	Zimtpulver	1 Päckchen	Vanillezucker
2 Tropfen	Rumaroma		

Für die Preiselbeeren

300 g	Preiselbeeren	4 EL	Honig (oder Zucker)
1 TL	Butter	100 ml	roter Traubensaft
1/2 Stange	Zimt	1 Päckchen	Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Kastanien, Milch, Sahne, Honig und Nougat sehr fein pürieren. Püree mit Zimtpulver, Vanillezucker und Rumaroma würzen und kalt stellen.
2. Preiselbeeren, Honig und Butter in einem Topf erhitzen. Traubensaft, Zimt und Vanillezucker dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Zimt entfernen und abkühlen lassen. Zum Servieren von der Creme Nocken abstechen und auf Teller geben. Preiselbeeren rundum verteilen.