

Rezept

Kastaniencreme

Ein Rezept von Kastaniencreme, am 24.02.2024

Zutaten

400 g frische Maroni (Esskastanien; ersatzweise geschälte, vakuumverpackte Maroni)	100 g Zucker
1 Vanilleschote	350 ml Milch
	200 g kalte Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schalen der Kastanien mit einem scharfen Messer einschneiden, Kastanien auf einem Backblech verteilen, mit etwas Wasser besprenkeln und mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. garen, bis sich die Schalen aufbiegen.
2. Die Kastanien herausnehmen und warm schälen, dabei auch die dunkle Haut unter den Schalen entfernen. Die Kastanien mit 75 g Zucker und der Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote dazugeben. Alles aufkochen und unter häufigem Rühren zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. sanft kochen.
3. Die Vanilleschote entfernen, die Kastanienmilch durch ein Passiersieb streichen und abkühlen lassen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen, die Hälfte unter die Kastaniencreme heben. Die Creme auf Teller verteilen und mit der übrigen Sahne garniert servieren.