

Rezept

Kastaniencreme mit Birnen

Ein Rezept von Kastaniencreme mit Birnen, am 20.12.2025

Zutaten

400 g	gegart Kastanien (vakuumverpackt)	2 EL	Rum nach Belieben
300 g	Sahne	2 Päckchen	Vanillezucker
20 g	Zucker	1/2 TL	Zimtpulver
1 EL	ungesüßtes Kakaopulver	2	Birnen (etwa 450 g)
1	Bio-Zitrone	2 EL	milder Honig oder Ahornsirup
	Minzeblättchen und Puderzucker zum Garnieren		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Kastanien grob hacken und mit dem Rum, der Sahne, dem Vanillezucker, dem Zucker, dem Zimt und dem Kakao fein pürieren. Zugedeckt bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
2. Die Birnen vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 1/2 Zitrone auspressen. Die Birnen mit Zitronenschale und -saft sowie dem Honig erhitzen und offen bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen. Zum Abkühlen in eine Schüssel füllen.
3. Zum Servieren von der Creme mit einem Esslöffel oder dem Eisportionierer Kugeln abstechen und auf Teller verteilen. Das Kompott darauf oder daneben verteilen. Mit Minzeblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.