

Rezept

Maronen-Zimt-Creme

Ein Rezept von Maronen-Zimt-Creme, am 16.09.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	300 g geschälte gegarte Maroni (Esskastanien)
100 ml Milch	50 g Zucker
1 1/2 TL Zimtpulver	300 g Sahne
2 TL Vanillezucker	1 TL Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Orange aufschneiden und eine Hälfte auspressen.

2. Die Maronen grob hacken. Mit der Milch, dem Zucker, dem Zimt, der Hälfte der Sahne und dem Orangensaft in der Küchenmaschine zu einer feinen Masse mixen. Orangenschale untermischen, die Creme abschmecken. Wenn noch Zucker fehlt, etwas mehr untermischen.

3. Die Creme in Schälchen füllen. Die übrige Sahne nicht ganz steif schlagen, dabei den Vanillezucker einstreuen. Die Sahne über die Creme löffeln und ganz zart mit Kakao bestäuben.