

## Rezept

# Maronencreme

Ein Rezept von Maronencreme, am 18.12.2025

## Zutaten

**125 g** gegarte Maronen (vakuumverpackt)

**150 ml** Milch

**2 EL** Zucker

**1/2** Vanilleschote

**50 g** Haselnusskerne

**100 g** Sahne

Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Die Maronen grob hacken und mit Milch, 1 EL Zucker und dem ausgekratzten Mark der halben Vanilleschote in einem Topf aufkochen. 8-10 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln und dann abkühlen lassen.

---

2. Die Haselnüsse grob hacken. Ein Stück Backpapier bereitlegen. Den übrigen EL Zucker in einem Pfännchen bei schwacher Hitze zu hellbraunem Karamell schmelzen. Die Haselnüsse unterrühren, auf das Backpapier geben, ein wenig ausstreichen und abkühlen lassen.

---

3. Die Sahne steif schlagen. Die Maronenmasse mit dem Pürierstab fein pürieren und die Schlagsahne unterheben. In zwei Gläser füllen und für 2 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren den Haselnusskrokant darüberbröseln.