

Rezept

Maronencreme

Ein Rezept von Maronencreme, am 17.04.2024

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.