

Rezept

Maronencreme mit Apfel-Zimt-Grütze

Ein Rezept von Maronencreme mit Apfel-Zimt-Grütze, am 28.04.2025

Zutaten

100 g geschälte, gegarte Maronen (aus dem Glas oder vakuumverpackt)	100 ml Milch
1 geh. EL Puderzucker	½ TL Agar-Agar
100 g Sahne	1 EL Sanddornlikör (ersatzweise Orangenlikör)
400 ml Apfelsaft	500 g Äpfel (z. B. Elstar)
½ TL Zimtpulver	2 EL Rohrohrzucker
	40 g Kartoffelstärkemehl (ersatzweise 1 Pck. Vanillepuddingpulver)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Maronen in einem Topf mit der Milch einmal aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Agar-Agar und Puderzucker unterrühren und die Creme einmal aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und im kalten Wasserbad ca. 10 Min. abkühlen lassen. Likör unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Maronencreme noch ca. 20 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen für die Grütze Äpfel waschen und schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel fein würfeln. 350 ml Apfelsaft in einem Topf erhitzen und mit Zucker und Zimt würzen. Apfelwürfel darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. weich kochen. Restlichen Apfelsaft mit dem Stärkemehl glatt rühren, zu den Äpfel geben und alles aufkochen lassen, bis die Grütze dicklich wird. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Zum Anrichten jeweils 1 EL Maronencreme abstechen und mit zwei Esslöffeln zu einer glatten Nocken formen. Je 1 - 2 Nocken auf einen Teller legen, die Apfel-Zimt-Grütze dazusetzen und nach Belieben mit Zimt bestreuen.