

Rezept

Süße Maronencreme

Ein Rezept von Süße Maronencreme, am 29.06.2026

Zutaten

300 g Maronen	Salz
2 EL weiche Butter	2 EL flüssiger milder Honig
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	2-3 EL Sahne
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Rezeptinfos

Portionsgröße 5 Portionen (ca. 300 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Die Maronen an der flachen Seite kreuzweise einschneiden und mit Salzwasser bedeckt bei mittlerer Hitze 40–45 Min. garen. Abgießen und schälen, dabei auch das dunkle Häutchen entfernen. Die Maronen noch heiß mit dem Pürierstab pürieren und ca. 30 Min. abkühlen lassen.
2. Butter, Honig, Vanillezucker und Sahne dazugeben und alles gründlich verrühren. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und unterrühren. Der Aufstrich schmeckt gut auf Weißbrot, man kann ihn aber auch für Nachspeisen verwenden.