

Rezept

Vermicelles

Ein Rezept von Vermicelles, am 20.04.2024

Zutaten

750 g Esskastanien (Maroni) mit Schale	1 unbehandelte Orange
100 g Zucker	1 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier) nach Belieben
150 g Sahne	1 EL Puderzucker
1 EL Kakaopulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Kastanien an der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und in sprudelnd kochendem Wasser ca. 5 Min. vorgaren. Dann kurz kalt abschrecken. Kastanien noch warm schälen, dabei auch die dünne braune Haut entfernen.
2. Kastanien erneut in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich kochen.
3. Inzwischen die Orange heiß waschen, die Schale dünn abschneiden. Den Saft auspressen und mit Wasser auf 1/4 l auffüllen. Saft mit dem Zucker und der Orangenschale ca. 10 Min. kochen, bis die Masse leicht dickflüssig wird.
4. Die Orangenschale aus dem Sirup fischen. Orangenlikör nach Belieben zum Sirup geben. Die Kastanien abgießen und durch die Kartoffelpresse dazudrücken, abkühlen lassen.
5. Die Sahne mit dem Puderzucker halbsteif schlagen. Die Kastanienmasse in die Spätzlepresse füllen und zu langen »Nudeln« auf Desserttellern verteilen. Mit der Sahne garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.