Einfaches Kastanienpüree

Mit dem Rezept für ein einfaches Kastanienpüree lässt sich ein leckeres Gericht zaubern, dass Liebhaber von Kastanien bestimmt zu schätzen wissen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

600 g	Maroni
500 ml	Vollmilch
200 ml	Schlagobers
1 Stk.	Vanilleschote
100 g	Puderzucker
50 g	Kakaopulver
2 cl	Rum

Zubereitung

1. Für einfaches Kastanienpüree zuerst den Backofen auf 180° vorheizen und die Kastanien mit einem Messer einritzen.Dann die Kastanien auf einem Backblech verteilen und für etwa zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Die Kastanien herausnehmen, wenn die Schalen beginnen aufzuspringen.Nur kurz abkühlen lassen, die Kastanien noch warm schälen und in einen Topf geben.Milch zugeben und erwärmen.

2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer aus kratzen, beides ebenfalls in den Topf geben.Kurz aufkochen lassen, dann die Hitze auf niedrige Temperatur reduzieren und alles für etwa eine drei viertel Stunde köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Dann die Vanilleschote herausnehmen und den restlichen Inhalt des Topfes mit einem Pürierstab fein pürieren. Zuletzt Kakaopulver oder Rum unter das Püree mischen und das Püree in Dessertgläser füllen.

Tipp

Einfaches Kastanienpüree lässt sich auch wunderbar vorbereiten, weil es auch kalt sehr gut schmeckt. Lauwarm serviert wird es aber bestimmt auch gut ankommen. Zum Servieren lassen sich auch Spritzbeutel oder ähnliches verwenden, dann sieht das Püree besonders edel aus.