Kastaniencreme

Mit dem Rezept für eine Kastaniencreme lässt sich den Gästen etwas ganz besonders bieten, was nicht jeden Tag auf den Tisch kommt. Einfach ausprobieren, schmeckt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

400 g	Maroni
100 g	Zucker
350 ml	Milch
200 ml	Schlagobers
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für die **Kastaniencreme** als Erstes den Ofen auf 180° vorheizen und die Schalen der Kastanien mit einem scharfen Messer einschneiden.

2. Die Kastanien dann auf einem Backblech verteilen, mit etwas Wasser besprenkeln und mit Alufolie abdecken. Das Blech in den Ofen stellen und die Kastanien für etwa eine halbe Stunde garen lassen. Herausnehmen, wenn die Schalen anfangen sich aufzubiegen.

3. Die Kastanien nur kurz abkühlen lassen und dann noch warm schälen, dabei auch die dunkle Haut unter den Schalen entfernen.

4. Jetzt Zucker mit der Milch in einen Topf geben und die Kastanien zufügen und erwärmen.

5. In der Zwischenzeit die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen. Die Schote und das Mark ebenfalls in den Topf geben, alles zusammen unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und alles mit einem Deckel abgedeckt, für etwa eine halbe Stunde einköcheln lassen.

6. Dann die Schote entfernen und die Kastanienmilch durch ein Sieb passieren.

7. Das Schlagobers in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen, den restlichen Zucker zugeben und einrühren. Den Schlagobers mit einer Hälfte der Kastaniencreme verrühren. Zuletzt die Kastaniencreme zusammen mit dem restlichen Schlagobers auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Die Kastaniencreme schmeckt kalt oder auch lauwarm sehr gut. Ein Dessert, das speziell Kastanienliebhaber überraschen und begeistern wird. Wer sich ein bisschen Arbeit sparen will, kann auch einfach bereits geschälte Kastanien verwenden.