Kastanienpüree mit Schlagobers

Das Rezept für Kastanienpüree mit Schlagobers schmeckt hervorragend und ist einfach in der Zubereitung. Das Dessert gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

700 g	Kastanien
700 ml	Vollmilch
1 Stk.	Vanilleschote
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 ml	Schlagobers
1 EL	Staubzucker
	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für das **Kastanienpüree mit Schlagobers** die Kastanien zirka 30 Minuten in Wasser weich kochen und schälen.

2. In einen Kochtopf geben und mit Vollmich, Zucker, Vanillemark und Salz erwärmen. Bei geringer Hitze zu einer Creme köcheln lassen. Danach zirka eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

3. Das Püree mit einer Kartoffelpresse oder Spätzlepresse auf Teller drücken.

4. Das Schlagobers mit Zucker steif schlagen, zusammen mit Schokoladenraspeln garnieren und sofort servieren.

Tipp

Das Kastanienpüree kann man je nach Lust mit einem Esslöffel Rum verfeinern. An stelle von Schokoladenraspeln mit Kakaopulver dekorieren.