Kastanienreis

Dieses Rezept für Kastanienreis ist für Kastanienliebhaber genau das Richtige! Gleich ausprobieren – schmeckt einfach einzigartig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

500 g	Kastanien
250 ml	Milch (1,5 %ige)
50 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote (Mark)
2 EL	Rum
250 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Schokoladensauce

Zubereitung

1. Für den **Kastanienreis** als Erstes die Kastanien mit einem Messer über Kreuz einritzen und einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

2. Die Kastanien hineingeben und für etwa fünfundvierzig Minuten weich kochen lassen. Das Wasser abgießen, kurz abkühlen lassen und die Kastanien noch warm schälen.

3. Kastanien zusammen mit Milch in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab pürieren, Honig oder Puderzucker, Vanille und Rum zugeben und gut durchmischen, bis sich eine homogene Masse ergibt. Jetzt vollständig abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Schlagobers in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät für etwa drei Minuten steif schlagen. Den Schlagobers auf vier Dessertgläser verteilen und die kalte Kastanienmasse darüber verteilen.

5. Zuletzt mit Schokoladensauce garnieren und gleich servieren.

Tipp

Für den Kastanienreis lassen sich auch bereits gegarte und geschälte Kastanien verwenden, dies erspart Zeit und Arbeit. Der Schlagobers kann auch mit Zimt zubereitet werden, dies verleiht dem Gericht eine besonders feine Note.