Maronicreme

Das Rezept für die Maronicreme ist ebenso einfach wie vielseitig einsetzbar: Die Creme schmeckt in Süßspeisen ebenso gut wie zu Hauptgerichten oder als Brotaufstrich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

2 kg	Maroni
1.5 kg	Zucker
2 Gläser	Wasser
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für die Maronicreme zunächst die Maroni oben kresiförmig einschneiden und in einen tiefen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedecken und dann erhitzen. Mehrere Minuten kochen lassen.

2. Vom Herd nehmen und die Maroni nacheinander schälen, dann wieder in einen Topf mit lauwarmem Wasser geben. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme weitere 10 Minuten kochen lassen.

3. Sind die Maroni gar (dann lassen sie sich leicht zerdrücken), abgießen und abtropfen lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und warm halten.

4. Wasser mit Zucker zum Kochen bringen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat und das Wasser zum Sirup geworden ist. Den Sirup mit dem warmen Maronimus verrühren.

5. Die Vanilleschote längs aufschneiden und in das Maronipüree geben. Alles langsam unter ständigem Rühren erhitzen und 15-20 Minuten kochen lassen. Wenn das Püree dann eine zähflüssige Konsistenz hat, die Vanilleschote herausnehmen.

6. Das Püree in heiß ausgespülte Gläser füllen, sofort verschließen und 5 Minuten kopfüber

hinstellen. Dann umdrehen und auskühlen lassen. Sofort servieren oder an einem dunklen kühlen Ort lagern.

Tipp

Die Maronicreme zum Verfeinern von Eintöpfen, Suppen, Gemüse, Wild- oder Schmorgerichten verwenden.