

Süßer Kastanienreis

Der Süße Kastanienreis ist ein delikates herbstliches Dessert. Ein wunderbares und raffiniertes Nachspeisen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g	Kastanien
250 ml	Magermilch
50 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Rum
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Um den **süßen Kastanienreis** zuzubereiten die Kastanien mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.
2. Wasser in einen Topf aufkochen und die Kastanien zirka 45 Minuten weich kochen, abgießen und noch warm schälen.
3. Mit Milch, Staubzucker, Vanillezucker und Rum vermengen und mit einem Mixstab pürieren. Vollständig abkühlen lassen.
4. Die Kastanienmasse durch einen Presse oder Sieb auf Dessert Teller drücken. Mit dem steif geschlagenen Schlagobers garnieren und servieren.

Tipp

Der Süße Kastanienreis kann man mit Schokoladensauce, Vanilleeis, Erdbeeren, Amarena Kirschen oder andere Frucht- und Beeren Saucen verfeinert.