

Maronen Püree



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
6 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kühlzeit
7 Stunden

Zutaten

600 Gramm Maronen (Verzehrfertig)

je 300 ml Milch und Wasser

Bourbon Vanille Aroma nach

Geschmack

60 Gramm Butter

150 ml Sahne

2 El. Rum (optional Aroma)

2- 3 El. Honig

Ca. 250 ml Sahne zum dekorieren



Zubereitung

Die Maronen mit Milch, Wasser und Vanille Aroma in einem Topf aufkochen, dann ca. 30 Minuten auf mittlere Stufe ohne Deckel köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und wenn nötig Milch nachgießen.

Wenn die Maronen sehr weich sind, die restliche Milch abgießen. Maronen mit Butter, Sahne und Rum pürieren und mit Honig nach Geschmack abschmecken. Die Masse im Kühlschrank ca. 6- 8 Stunde abkühlen lassen.

Vor dem Verzehr: Sahne im Sahne Boy zubereiten und in 6 kleine Schalen eine Schicht Sahne drücken. Die Masse aus der Kühlung holen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Wenn die Masse nicht hart genug ist, kann man sie einfach in einen Spritzbeutel füllen.

Gleichmäßig in den Schalen verteilen und mit Sahne und eventuell Zimt- Puderzucker dekorieren.