



Marroni-Apfel-Creme

ZUTATEN

 Für 4 - 6 Personen

2 Äpfel gross, säuerlich, (ca. 300 g)

200 g Marroni tiefgekühlt

1 Stück Vanillestängel

2 dl Apfelsaft

50 g Honig

2 1/2 dl Rahm

Schokoladespäne zum Dekorieren

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren. 1 Person: Überraschen Sie die Nachbarn doch wieder mal mit einem "Vorbeibringse!"

NÄHRWERT

Pro Portion

271 kKalorien

1133 kJoule

31g Kohlenhydrate

2g Eiweiss

15g Fett

Erschienen in
10 | 2005, S. 61

ZUBEREITUNG

- 1** Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel grob zerteilen. Mit den Marroni in eine Pfanne geben.
- 2** Den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen, dem Apfelsaft und dem Honig zur Apfel-Marroni-Mischung geben. Alles zugedeckt weich kochen.
- 3** Dann die Flüssigkeit offen vollständig einkochen lassen. Den Vanillestängel entfernen und das Kompott fein pürieren. Auskühlen lassen.
- 4** Den Rahm steif schlagen. 1/3 kräftig unter das Marroni-Apfel-Püree mischen, den Rest sorgfältig unterheben. Die Creme bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 5** Die Creme in Schalen oder Gläser füllen und mit Schokoladespänen sowie etwas geschlagenem Rahm dekorieren.