

fruchtiges Maronen Dessert



● Zutaten:

800 Gramm	<i>Maronen</i>
1	<i>Vanilleschote</i>
200 Milliliter trüber	<i>Apfelsaft</i>
100 Gramm	<i>Puderzucker</i>
3 kleine	<i>Äpfel</i>
1	<i>Birne</i>
1	<i>Zitrone</i>
100 Gramm	<i>Schlagsahne</i>

● Zubereitung:

1. Maronen waschen und kreuzweise einschneiden
2. reichlich Wasser zum Kochen bringen
3. Maronen dazugeben und ca. 10 Minuten kochen
4. Maronen schälen und auch die braunen Häutchen entfernen
5. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark entnehmen
6. Mark und Schote zusammen mit dem Apfelsaft und dem Puderzucker aufkochen
7. ca. 10 Minuten köcheln lassen
8. die Maronen zu dem Saft geben und weitere 20 Minuten kochen
9. die Zitrone auspressen
10. die Äpfel und Birnen waschen
11. anschließend achteln und das Kerngehäuse entfernen
12. das Obst mit dem Zitronensaft beträufeln
13. in den Topf mit den Maronen geben und 15 Minuten mitkochen
14. Sahne steif schlagen und kühl stellen
15. das abgekühlte Maronendessert portionsweise anrichten und mit einem Sahnehäubchen verzieren