

Maronencreme



Zutaten

- 30 g Nougatschokolade in Stücken
- 200 g gegarte Maronen /Kastanien
- 100 g Sahne
- 20 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker (am besten selbstgemacht)
- 1/4 TL Zimt gemahlen

Zubereitung

Schokolade in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 8 zerkleinern und umfüllen, Maronen in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 10 pürieren, mit dem Spatel nach unten schieben.

Sahne, Zucker, Vanillezucker und Zimt dazugeben und 6 Min. / 100°C / Stufe 2,5 kochen.

Schokolade dazugeben und 2 Min. / 50°C / Stufe 2,5 schmelzen.

In ein Schraubglas umfüllen und abkühlen lassen und bis zum Servieren kalt aufbewahren.

Gutes Gelingen!