Selbstgemachte Maronen-Creme

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Schlagsahne	200 g
Butter	50 g
Zucker	100 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Maronen - Kastanien, geschält	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, Pürierstab

1. In einem Topf Sahne, Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz auf mittlerer Stufe aufkochen. Maronen zugeben und für ca. 5 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen.

2. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Schraubgläser heiß ausspülen, Maronencreme einfüllen und luftdicht verschließen. Bis zum Servieren Creme kühl und dunkel lagern.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für die vegane Variante einfach Sahne durch einen Pflanzendrink ersetzen und Butter mit einer veganen Alternative tauschen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1408 kcal
Kohlenhydrate	196 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	66 g