

Rezept für Maronicreme

Zutaten

200 g	Maroni
80 g	Butter
1 Becher	Schlagobers
	Zucker nach Bedarf

Zubereitung

1. Die essfertigen Maroni mit einem Stabmixer pürieren.
2. Butter schaumig rühren. Je nach Bedarf Zucker untermengen und die pürierten Maroni dazumengen.
3. In einer zweiten Schüssel Schlagobers steif schlagen und die pürierten Maroni vorsichtig unterheben.

Tipp: Wer es noch feiner will: 250 ml Milch, 100 ml Schlagobers, Zucker nach Bedarf und Vanillemark verrühren, aufkochen und die pürierten Maroni dazu. Das Ganze abkühlen lassen und die Creme dann vorsichtig unter den Schlagobers heben.