

Maronencreme mit süßem Knusper



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Maronencreme

- 2 Bio-Orangen
- 100 ml weißer Portwein
- ½ Vanilleschote
- 50 g Honig
- 1 Stiel Thymian
- 1 Prise Salz
- 1 Sternanis
- 400 g Maronen, vakuumiert
- 150 ml Sahne

Ausserdem

- 25 g Honig
- 50 g Walnüsse

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 222 kcal
- 3 g Eiweiß
- 10 g Fett
- 31 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 20 Minuten

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Walnüsse mit Honig vermengen, auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 6 – 7 Minuten rösten, auskühlen lassen. Anschließend grob hacken.
3. Für die Maronencreme Orangen heiß abwaschen. Schale abreiben und Saft auspressen. Orangensaft mit Orangenabrieb, Portwein, Vanilleschote, Honig, Thymian, Salz und Sternanis in einen Topf geben und aufkochen lassen. Maronen dazugeben und 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
4. Sternanis, Vanilleschote und Thymian entfernen. Maronen mit Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Zum Anrichten Maronencreme auf Gläser verteilen und Walnüsse darüber geben.



REISER RÄT

Anstelle von weißem Portwein können Sie auch Traubensaft verwenden

