

Dessert - Vermicelles

Menge für ca. 6 Personen

Zubereitung: ca. 60 Min.

Zutaten: 1 kg Maroni, 5 dl Milch, 75g Zucker, 1 Vanille Stengel, Kirsch, Schlagrahm

1 kg Maroni waschen, mit spitzem Messer auf der gewölbten Seite einschneiden, in siedendem Wasser portionenweise ca. 5 Min. blanchieren, noch heiss schälen, alle braunen Häutchen entfernen. Die Maroni (ca. 600 g) in 5 dl Wasser oder Milch ca. 40 Min. weich kochen, alles noch heiss fein pürieren.



Zubereitung Zuckersirup:

2dl Wasser, 75g Zucker und 1 Vanille Stengel, längs halbiert, Samen ausgekratzt, aufkochen, ca. 15 Min. zu einem Sirup einkochen. Noch heiss zum Maronipüree geben, rühren, bis die Masse weich und streichfähig ist. Nach Belieben 2 Esslöffel Kirsch darunter rühren.



Anrichten nach Lust & Laune!

Masse z.B. in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, durch die Vermicelles-Presse direkt auf Meringue-Schalen oder Vanilleglace etc. verteilen. Nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.

