Weihnachtsbacken Rezepte

Maronencreme

Anzahl: 6 Personen
Gattung: Nachtisch, Backen, Marone, Menü, Weihnachten

---

200 ml	süße Sahne,	4 Essl. Wildpreiselbeeren, evtl. -mehr
1 kleine	Dose Maronenpüree, (435 g)	
2	Tütchen Vanillinzucker,	

Die Sahne sehr steif schlagen. Das Maronenpüree mit dem Vanillinzucker schaumig rühren und die Sahne vorsichtig darunter heben. Das Püree in sechs schöne Glaskelche spritzen und mit den Wildpreiselbeeren garnieren. Gut gekühlt servieren.

Dieses Dessert wird durch einen Muscadet d Alsace harmonisch abgerundet.

Die Dessertcreme ist zwar durch die Sahne und die sehr fett- und stärkehaltigen Maronen schon recht gehaltvoll, wer aber nicht auf Kalorien achten muss, kann zur Dekoration zusätzlich noch etwas steif geschlagene Sahne darauf spritzen oder sie dazu reichen.