

## Marroni-Glacé

### Zutaten

- 350 ml Milch
- 175 ml Rahm
- 100 g Rohrzucker
- 40 g Ahornsirup
- 1 Vanillestange
- 4 Eigelb
- 1 Prise fein gemahlene Marronimehl
- 250 g Kastanienpüree
- ev. 25 ml Kirsch
- 5 - 6 Marrons glacés (wir verwendeten eigene im Herbst eingelegte Kastanien)

### Zubereitung

Milch, Rahm, die Hälfte des Zuckers und Ahornsirup in eine Pfanne geben. Vanillestange halbieren, Mark auskratzen und zur Flüssigkeit geben. Um den Vanillegeschmack zu verstärken legen sie die leere Schote auch dazu. Kochen Sie alles auf.

Nun wird das Eigelb vom Eiweiss getrennt. Geben sie zum Eigelb den zur Seite gestellten Zucker, sowie eine Prise Mehl dazu und schlagen sie alles zusammen schaumig. Danach die aufgekochte Flüssigkeit in die Eigelbmasse einrühren.

Jetzt alles zurück in die Pfanne und bis «zur Rose» abkochen. Achtung nicht zum Kochen bringen!

Schüssel und Sieb bereitstellen, denn wenn die Flüssigkeit zur Rose abgekocht ist, diese durch das Sieb in die Schüssel leeren. Die Schüssel ins kalte Wasserbad stellen und unter ständigem Umrühren die Masse zum Abkühlen bringen. Auch wird so verhindert, dass sich an der Oberfläche eine Haut bildet.

Sobald die Masse abgekühlt ist, das Kastanienpüree begeben. Wer gerne Kirsch mag, soll ca. 25 ml davon dazu geben. Nun mit dem Pürrierstab alles pürieren und dann ab in die Glacémaschine für ca. 30 Minuten.

Jetzt bleibt genug Zeit, um die Marrons glacés in kleine Stücke zu schneiden. Diese kurz vor Ende beifügen.

Wenn die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht ist, direkt davon geniessen oder in einen verschliessbaren Behälter umfüllen und ab in den Tiefkühler.

En Guata.....