



Frische Vermicelles



Rezept für 4

Zutaten

500 g Marroni, geschält,
fein geschnitten
1 Vanillestängel,
ausgekratzt
1 dl Milch
1 dl Rahm
150 g Zucker
Zuger Kirsch nach Belieben

Zubereitung

Die fein geschnittenen Marroni zusammen mit dem Vanillestängel, der Milch, dem Rahm und dem Zucker in eine Porzellanschale ($\frac{2}{3}$ GN) geben. Gerät vorheizen, Dämpfen 100 °C. Porzellanschale in Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 25 Minuten garen. Porzellanschale aus dem Garraum nehmen, den Vanillestängel entfernen und die Marroni in ein hohes Gefäß giessen. Mit dem Stabmixer pürieren und nach Belieben Zuger Kirsch zufügen.

Anrichten

Garstufen

Vorheizen - Auflage 2

25 Minuten | Dämpfen 100 °C