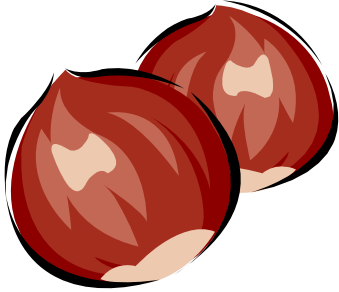


# Marroni - Creme



## Zutaten: für 4 Personen

200g Marronipüree, aufgetaut  
3 - 4 El. Rahm  
3 - 4 El. Zucker  
2 dl Rahm, steifgeschlagen  
farbige Zuckerkristalle zum garnieren  
4 glasierte Marroni (Marrons glacés)

## Zubereitung:

- Das Marronipüree zusammen mit Rahm und Zucker glatt rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
- Den Schlagrahm unter das Püree heben.
- In Gläser oder Portionenschalen anrichten.
- Mit farbigen Zuckerkristallen und einer glasierten Marrone garnieren.

**Tipp:** Die Creme schmeckt noch exquisiter, wenn man sie mit Kirsch, Grappa oder Cognac aromatisiert.