

## Marroni-Coupe «Carbozzei»

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.  
für 4–6 Personen

### Vermicelles

1 kg Marroni

1 ½ Liter Wasser

2 dl Wasser

150 g Zucker

1 Vanillestängel,  
längs aufgeschnitten

2 Esslöffel Kirsch, nach Belieben

**1.** Wasser aufkochen. Marroni mit spitzem Messer auf der gewölbten Seite kreuzweise einschneiden, portionenweise ca. 5 Min. blanchieren, noch heiss schälen, braune Häutchen entfernen. Frisches Wasser aufkochen, geschälte Marroni ca. 20 Min. weich kochen, abtropfen, noch heiss durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben. **2.** Wasser, Zucker und Vanillestängel zusammen aufkochen, ca. 10 Min. sirupartig einkochen (ergibt ca. 1 dl), Vanillestängel herausnehmen. Sirup mit dem heissen Marronipüree mischen. Das Püree soll eine streichfähige Konsistenz aufweisen. Nach Belieben den Kirsch darunter mischen, auskühlen.

### Äpfel in Wein

1 dl Weisswein

2 Esslöffel Zucker

2 Äpfel (z. B. Maigold, ca. 300 g),  
in ca. 3 mm dicken Ringen

1 ½ dl Rahm, steif geschlagen

12 Mini-Meringeschalen,  
zum Verzieren

**1.** Weisswein und Zucker zusammen in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Apfelringe zugedeckt ca. 3 Min. knapp weich köcheln, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in eine Schüssel geben. Flüssigkeit auf ca. 3 Esslöffel einköcheln, Apfelringe damit beträufeln. **2.** Marronipüree in eine Vermicelles-Presse geben, auf Teller spritzen, Apfelringe mit dem Rahm darauf anrichten, verzieren.



**Hinweis:** in vielen Rezepten werden die geschälten Marroni in Milch weich gekocht. Das Marronipüree, mit Wasser und Zuckersirup zubereitet, wird leichter, fein im Geschmack und intensiver in der Farbe.

### Tipps

- Statt Marroni ca. 800 g tiefgekühlte Kastanien, aufgetaut, verwenden. Ca. 20 Min. weichkochen.
- Statt Äpfel Birnen (z. B. Gute Luise) verwenden.

**Lässt sich vorbereiten:** Vermicelles 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

**Pro Person (1/6):** 11 g Fett, 5 g Eiweiss,  
100 g Kohlenhydrate, 2286 kJ (546 kcal)