



Marroni-Caramel-Traum

🕒 30 Min. + 30 Min. kühl stellen  glutenfrei

Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

250 g tiefgekühlte Marroni,
aufgetaut

100 g Zucker

1½ EL Wasser

1 TL Zitronensaft

4 EL Wasser

Marroni grob hacken. Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Wasser begeben, Caramel zugedeckt ca. 10 Min. weiterköcheln, bis er sich aufgelöst hat, die Hälfte der Marroni und der Caramelsauce beiseite stellen. Restliche Marroni mit der Sauce in die Gläser verteilen, etwas abkühlen.

1½ dl Vollrahm

150 g Rahmquark

2 EL Puderzucker

1 TL Zitronensaft

Rahm mit Quark, Puderzucker und Zitronensaft steif schlagen. Auf die caramelisierten Marroni verteilen, ca. 30 Min. kühl stellen.

100 g Zucker

1½ EL Wasser

50 g Butter

1 dl Vollrahm

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Butter begeben, unter Rühren schmelzen. Rahm dazugießen, mit einem Schwingbesen unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Caramel etwas abkühlen, beiseite gestellte Marroni und Sauce daruntermischen, auf die Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Marroni-Caramel-Traum ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (¼): 721kcal, F 40g, Kh 80g, E 6g