



# Maronen - Bavaroise

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Typisch - schmackig, köstlich, zum Niederknien

## Zutaten

- 200 g gekochte, eingeschweißte Maronen, durchgepresst
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 2 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 1 kleine Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Milch mit dem Vanillemark und der Schote aufkochen und ca. 10 min. am Herdrand "ausziehen" lassen.

### Schritt2

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillemark, sowie einer kleinen Prise Salz, cremig 5 - 6 min. auf einem heißen Wasserbad aufschlagen.

### Schritt3

Die Vanilleschote aus der Milch entfernen und noch heiß, zu den Eiern geben; etwa 2 min. weiter schlagen.

### Schritt4

Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen lassen, abkühlen bis sie zu gelieren beginnt.

## **Schritt5**

## **Schritt6**

Die Maronen durch eine Kartoffelpresse drücken, unter die Masse rühren. Dann folgt in 2 Schritten die geschlagene Sahne.

## **Schritt7**

In kalt ausgespülte Förmchen füllen, glatt streichen, wenigstens

## **Schritt8**

3 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Die Förmchen ganz kurz in heißes Wasser halten und mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand fahren, stürzen.

## **Schritt11**

Dazu schmeckt ein Aprikosen -, Erdbeer - oder Mango Kompott, aber auch eine fruchtige Eiscreme.

**Rezeptart:** Bayerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/maronen-bavaroise/>