Maroni-Spaghetti

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 Grand ab 2022

Ein typisches Herbst-Dessert. Der Retro-Klassiker kann mit Baiser und Schlagobers oder als Eisbecher mit Kastanien-Spaghetti serviert werden. Feines Kastanien-Püree mit Rohzucker und Vanille.

Maroni-Spaghetti

500 g tiefgekühlte, geschälte Maroni, aufgetaut, grob gehackt

100 ml Milch

100 ml Obers

150 g Rohzucker

1 Vanillestange, längs halbiert, Samen ausgekratzt

2 TL Kirsch, nach Belieben

Servieren

2 Baiser oder 12 kleine Baisers

250 ml Obers, steif geschlagen

Maroni-Spaghetti

Garraum mit Dämpfen auf 100 °C vorheizen. Maroni in die Form geben, Milch und alle Zutaten bis und mit Vanillesamen verrühren, über die Maroni gießen. Form auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 25 Minuten garen. Maroni und Flüssigkeit in einen Messbecher geben, fein pürieren, nach Belieben mit Kirsch abschmecken, auskühlen lassen.

Garraum auf 100 °C mit Dämpfen (vor)heizen

Gargut einschieben

Dämpfen 100 °C während 25 Min.

Servieren

Kastanienpüree-Masse durch eine Loch-Presse oder eine Flotte Lotte direkt in Schalen pressen, mit Baisers und Schlagobers anrichten.

Tipps

Eingemachte Kirschen auf dem Kastanien-Spaghetti verteilen.

Zubehör

ofenfeste Form mit ca. 2 l Inhalt

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.08.2025