Vermicelles

Rezept von V-ZUG AG



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

Vermicelles ist das Schweizer Herbst-Dessert. Der Retro-Klassiker kann mit Meringues und Schlagrahm oder als «Coup Nesselrode» mit Glace serviert werden. Feines Marroni-Püree mit Rohzucker und Vanille.

Vermicelles

500 g tiefgekühlte, geschälte Marroni, aufgetaut, grob gehackt

100 ml Milch

100 ml Rahm

150 g Rohzucker

1 Vanillestange, längs halbiert, Samen ausgekratzt

2 TL Kirsch, nach Belieben

Servieren

2 Meringues oder 12 kleine Meringues

250 ml Rahm, steif geschlagen

Vermicelles

Garraum mit Dämpfen auf 100 °C vorheizen. Marroni in die Form geben, Milch und alle Zutaten bis und mit Vanillesamen verrühren, über die Marroni giessen. Form auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 25 Minuten garen. Marroni 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

Vermicelles-Masse durch eine Vermicelles-Presse oder ein Passe-vite direkt in Schalen pressen, mit Meringues und Schlagrahm anrichten.

Tipps

Eingemachte Kirschen auf dem Vermicelles verteilen.

Zubehör

ofenfeste Form von ca. 2 l

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	04.08.2025