



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/>