# Maronen-Dessert an Hagebutten & Sahne

4 PERSONEN | 80 MIN | SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 600 g Maronen
- 500 ml Unsere Haltbare Vollmilch
- 1 Pck. Vanillezucker
- Zucker
- 250 g Unsere frische Schlagsahne
- Honig
- Hagebuttenkonfitüre

## ZUBEREITUNG

1. Die Maronen mit einem scharfen Messer an der spitzen Seite kreuzweise einritzen und ca. 20 Minuten bei 250 °C backen, bis die Schale platzt. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Maronen in einen Topf geben, **Unsere Haltbare Vollmilch,** Vanillezucker hinzufügen und etwa 30 Minuten weich kochen. Etwa 1/3 der Maronen halbieren und mit etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

2. Die restlichen Maronen mit 150 g **Unsere frische Schlagsahne** und Honig pürieren, bis eine feste Creme entsteht. Die Masse in eine Spritztülle geben und auf vier Teller verteilen. Die karamellisierten Maronen gemeinsam mit der Konfitüre und restlicher geschlagener **Unsere frische Schlagsahne** um die Maronen-Creme verteilen.

Noch mehr Rezeptideen auf: www.sachsenmilch.de