



Maroni Püree

Zutaten

400 g	Maroni (Dose oder Glas)
200 ml	Wasser
4 EL	Zucker
1 Pack	Vanillezucker
2 TL	Kakao
	Schlagobers

Wie wird es gemacht?

Wasser mit Zucker auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen und ein wenig zu Sirup eindampfen lassen.

Gekochte und geschälte Maroni aus der Packung nehmen. In das Wasser geben. Vanillezucker und Kakao beifügen und mit dem **AEG Stabmixer STM7500S** pürieren.

Mit dem **Schneebeesen Aufsatz** des STM7500S das Schlagobers schlagen.

Maroni Püree anrichten, mit Schlagobers genießen und servieren.

Tipp: Wenn der Topf zu groß ist fällt das Mixen im Topf schwer. Dann schütte das Zuckerwasser in den Smoothie Becher des STM7500S, füge alle Zutaten zu und mixe. Durch die Höhe des Bechers ersparst du dir Spritzer und nachträgliche Putzarbeit in der Küche.



**ALLES MIT
Schaf**

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 0 Minuten

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Anmerkung: Falls du frische Maroni verarbeiten möchtest, kochst du die Maroni in Wasser für ca. 45 Minuten. Dann schälst du sie, und verährst weiter wie oben beschrieben.