



Nachspeise: "Flambierte Marroni auf einem See voller Süsse"

Eigenkreation Food-Buddy's

Zutaten 4 Personen

- 250g Marroni geschält und gekocht
- 0,5dl Grand Marnier
- 1 EL Kokosöl
- 3-4 EL brauner Zucker, wer hat Palmzucker ist auch super.
- Minzeblätter (Deko)
- Essbare Blumen (Deko)
- 200ml Vollrahm / Schlagsahne
- 1 Vanillestange
- 0.5dl Ahornsirup



Zubereitung

Als erstes den Vollrahm und das Vanillemark in eine Schüssel geben. Aufschlagen bis es cremig wird. Der Schlagrahm sollte nicht steif sein, sondern noch eine leicht cremige Konsistenz haben. Wem der Schlagrahm zu wenig süß sein sollte, kann natürlich nachzuckern. (nicht so die ganz gesunde Variante). Wir empfehlen daher Honig nach Bedarf und Geschmack beizugeben. (Der Vollrahm oder Schlagrahm sollte direkt aus dem Kühlschrank kommen, dann gelingt es immer). Dann die Creme kühl stellen.

Jetzt die Marroni vierteln und in einer Bratpfanne mit etwas Kokosöl langsam erhitzen. Immer wieder wenden. Darauf achten, dass die Marroni nicht in der Pfanne anbrennen.

Jetzt wird flambiert

Die Pfanne vom Herd nehmen und vor allem weg vom Dampfzug. Darauf achten, dass oberhalb der Pfanne, sprich Decke nichts hängt oder ist. Das ist einfach wichtig!!

Nun den Grand Manier langsam in die heisse Pfanne geben und mit einem Streichholz oder Feuerzeug entzünden. Pfanne vom Körper weghalten. Es kann eine grosse Stichflamme geben. Die Marroni darin schwenken bis die Flamme erlischt. Den braunen Zucker dazugeben und immer schwenken bis der Zucker Sirupartig wird , dann ist es perfekt. Alles schön schwenken und immer in Bewegung bleiben. Pfanne vom Herd nehmen.

Anrichten

Jetzt kann man den Teller anrichten. Mit dem Schlagrahm auf dem Teller einen Spiegel formen. Die flambierten Marroni auf dem Spiegel vorsichtig auftürmen. Den Ahornsirup ganz langsam und vorsichtig über die Marroni träufeln. Ein Minzeblatt dazu und mit etwas Blumen noch fertig ausdekorieren. E Voilà, fertig ist die wirklich coole, leckere Nachspeise.

Viel Spass beim Nachkochen von unserem Rezept :-)

Eure Food-Buddy's

WICHTIG Leute:

Wenn du flambierst, bitte immer ein Lösch Tuch zur Stelle haben oder einen Handfeuerlöscher. Flambieren ist nicht zu unterschätzen und es kann zu schweren Verbrennungen führen, wenn man nicht aufpasst. Da die Flamme wirklich schnell und stichartig hochschieszen kann. Also Vorsicht!!