



Maronencreme mit Rosmarinhonig

Zutaten

Maronencreme

100 g vorgegarte Maronen
15 g Zucker
15 g Mandelmehl
100 ml Milch
1 Prise Zimt
1 Prise Salz

Rosmarinhonig

100 g Akazienhonig
2 Zweige Rosmarin
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Maronencreme

Alle Zutaten im Mixer fein pürieren.

Rosmarinhonig

Den Honig im Wasserbad verflüssigen und ein Spritzer Zitrone unterrühren.
Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und zum Honig hinzugeben. Alles gut verrühren,
in ein verschließbares Glas füllen und mindestens 1 Woche ziehen lassen.
Der Honig eignet sich auch sehr gut zum Marinieren von Fleisch und gibt Dressings
und Soßen ein tolles Aroma.

Die Maronencreme schmeckt hervorragend auf würzigem Roggenbrot,
passt aber auch zu Toast und Baguette.