



# 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.