



Bewusst genießen..

# Maronencreme als Brotaufstrich

## Zutaten

400 g frische Maronen (bzw. 250 g  
vorgeschalte und gegarte Maronen)

60 ml Ahornsirup

120 g dunkles Nugat

80 g Bitterschokolade (85% Kakaoanteil)

60 ml Pflanzenöl (kalt gepresst)

## Zubereitung

1. Zuerst die Maronen kreuzweise einritzen und in reichlich Salzwasser für 35-40 Min weichkochen. Anschließend abgießen und die Schale und die braune Haut entfernen. Alternativ können Sie auch bereits fertig gegarte und geschälte Maronen verwenden (250 g).

2. Ahornsirup und die Maronenkerne in eine Schüssel geben und fein pürieren. Die Bitterschokolade zerkleinern, gemeinsam mit dem Nugat und dem Pflanzenöl in einer Schüssel über einem Wasserbad auf kleiner Flamme schmelzen, das Maronenpüree unterrühren und direkt in ein Glas füllen.

3. Abkühlen lassen und dann im Kühlschrank lagern. Dort ist die Creme mindestens 14 Tage haltbar.

Tipp: Schmeckt am besten zu Weißbrot oder warmen Buttercroissants.