

Hafer-Vanille-Kastanien Häppchen



ZUBEREITUNG

Für die Kastanien weichen Sie diese 12 Std lang in Wasser ein. Entfernen Sie dann Überreste der inneren Kastanienhaut und lassen Sie die Kastanien dann 1 Std bei mittlerer Hitze in Wasser kochen.

Sie sollten weich, aber noch ganz sein. Sie eine Stunde lang bei mittlerer Hitze in Wasser kochen, bis sie weich, aber noch ganz sind. Lassen Sie die Kastanien danach abtropfen.

Geben Sie nun Hafermilch, Ahornsirup, Salz, Stärke, Zitronenschale und das Innere der Vanilleschote in einen kleinen Topf und rühren Sie alles zu einer Creme.

Kochen Sie diese kurz auf und lassen Sie im Anschluss abkühlen.

Zum Servieren geben Sie die Hafer-Vanille-Creme auf verschiedene Löffel und fügen jeweils eine Esskastanie obendrauf.

Geniessen Sie diese kleinen Desserthäppchen zusammen mit 1 Glas der hausgemachten Spritzlimonade.

ZUTATEN

für etwa 10 Liter Limonade

100 g Getrocknete
Kastanien

2 g Salz

300 g Hafermilch

1 Vanillestange

1 Schale einer
Zitrone, gerieben

20 g Maisstärke

40 g Ahornsirup

Sie brauchen ausserdem:

1 Gärgefäss mit ca.
1 l Fassungs-
vermögen

Arbeitszeit:

1 Stunde 30 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk