

# Karamellisierte Sahnemaronen mit Mandelcreme

Von Stefan Pohl, Winningen

## **Zutaten**

### *Für die Creme*

150 ml Sahne  
175 g weiße Schokolade  
250 g Magerquark  
100 g fein zerbröselte Amarettini-Kekse  
50 g geröstete und gemahlene Mandeln

### *Für die Maronen*

400 g geschälte Maronen  
250 g Zucker  
250 ml Sahne

## **Zubereitung**

Den Zucker auf kleiner Flamme karamellisieren lassen und vorsichtig warme Sahne unterrühren. Unter Rühren auflösen und aufkochen.

Dann die Maronen dazugeben und kurz aufkochen, dann kaltstellen.

Die weiße Schokolade kleinhacken. Sahne erwärmen und beides zusammen im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen und dann mit kaltem Magerquark verrühren. Die Maronen mit der Mandelcreme übergießen.

Die zerbröselten Kekse und die gehackten Mandeln dazugeben und nach Belieben mit Minze und Physalis dekorieren.

Dazu schmeckt zum Beispiel Vanilleeis.