

# Kastaniencreme mit Birnen von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Pürierstab

600 g Marroni / Kastanie	gegart
4.0 dl Halbrahm	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
50 g Zucker	
* 1.3 g Zimt	
35 g Kakaopulver	Kastanien, Halbrahm, Vanillezucker, Zucker, Zimt und Kakaopulver pürieren und in den Kühlschrank stellen.
700 g Birnen	schälen und in Würfel schneiden
1.0 Stück Zitronen	heiss waschen, Schale fein abreiben Saft auspressen
50 g Honig	Birnen, Zitronenschale, Zitronensaft und Honig in Pfanne geben und 5min. leicht köcheln beiseitestellen und abkühlen lassen

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Kastaniencreme in Kugeln abstechen und Birnenkompot darüber verteilen.