

**Andrea Safidine**  
**Vermicelles mit Kirschen****Montag, 11. November 2024**  
**Rezept für 4 Personen**Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Süßes & Kuchen**Zutaten:**

200 g	Maronen, geschält und gegart (Esskastanien)
1/2	Vanilleschote
150 ml	Milch
40 g	Puderzucker
200 g	Sauerkirschen aus dem Glas, Abtropfgewicht
150 ml	Abtropfsaft der Kirschen
1 TL	Speisestärke
30 g	Meringen (Baisers)
200 g	Sahne

**Zubereitung:**

1. Die Maronen grob hacken. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
2. Vanillemark zusammen mit der Milch und den gehackten Maronen in einen Topf geben. Die Milch aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren und in eine Schüssel umfüllen.
3. Den Puderzucker über die pürierten Maronen sieben und nach und nach unterrühren. Die Masse für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas abkühlt.
4. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
5. 2 EL vom abgetropften Saft mit der Stärke in einer Schüssel verrühren.
6. Restlichen Saft in einem Topf aufkochen, die Stärkemischung mit dem Schneebesen unterrühren und 1 Minuten unter Rühren kochen lassen. Dann die abgetropften Kirschen (4 Kirschen für die Dekoration beiseitestellen) unter den gebundenen Kirschsaff rühren und etwas abkühlen lassen.
7. Die Meringen in kleine Stücke zerbröseln.
8. Die Sahne steif schlagen und für die Dekoration ca. 1/3 davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.
9. In Dessertschälchen jeweils ca. 1 EL geschlagene Sahne geben, darauf die zerbröselten Meringen geben, wieder etwas Sahne darauf geben und glattstreichen. Die abgebundenen Kirschen darauf verteilen.
10. Das Maronenpüree in eine Kartoffelpresse füllen und direkt in die Förmchen pressen. Jeweils einen Tupfen Sahne darauf spritzen und mit einer Kirsche verzieren.

Pro Portion: 420 kcal/ 1760 kJ  
58 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 18 g Fett