

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S karamellierte Maronen auf Hagebuttenschaum

Schritt 1:

20 St Maronen einritzen und bei 220 °C für ca. 15 min. im Backofen rösten. Dann die Maronen von der Schale befreien.

Schritt 2:

80 ml Sahne anschlagen,
2 EL Hagebuttenkonfitüre und
100 ml Joghurt dazugeben und verrühren.

Schritt 3:

50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Maronen und
50 g Zucker dazugeben. Die Maronen karamellisieren lassen. Mit Saft von
1 St Orange ablöschen.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Etwas Apfelessig oder Himbeeressig an den Hagebuttenschaum geben. Das harmoniert sehr gut mit den glasierten Maronen, aber den Essig wirklich sparsam verwenden.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN