

## Marroniküchlein mit Damassine-Creme

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.

**Backen:** ca. 16 Min.

**Kühl stellen:** ca. 1 Std.

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1 dl, gefettet und bemehlt

**2 frische Eier**, verknüpft

**50 g Zucker**

**1 EL Maizena**

**4½ dl Milch**

**½ dl Damassine** (Zwetschgenschnaps)

**2 dl Vollrahm**



**Betty Bossi**

Ein Rezept von Betty Bossi

**1 frisches Eigelb**

**2 frische Eier**

**100 g Zucker**

**1 TL Zimt**

**1 Prise Salz**

**50 g Butter**, in Stücken, weich

**50 g dunkle Schokolade**, fein gehackt

**220 g tiefgekühltes Marronipüree**, aufgetaut

**50 g Weissmehl**

1. Eier, Zucker, Maizena, Milch und Damassine in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine weite Schüssel giessen. Creme abkühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren, Rahm knapp steif schlagen, mit einem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
2. Eigelb, Eier, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel gut verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist.
3. Butter und Schokolade in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, mit dem Marronipüree unter die Eimasse rühren, Mehl daruntermischen. Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen, auf ein Blech stellen.
4. **Backen:** ca. 16 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Die Küchlein sollen innen noch feucht und leicht flüssig sein. Herausnehmen, mit der Creme servieren.

### **Betty Bossi Tipp:**

Statt Milch und Damassine 5 dl Süssmost oder Traubensaft verwenden, Zucker um die Hälfte reduzieren.

### **Miele Tipps:**

Schokolade im Dampfgarer schmelzen: Bei 80 - 90°C für ca. 8 - 10 Minuten Schokolade zusammen mit der Butter im Dampf schmelzen lassen oder via Automatikprogramm. Die geschmolzene Schokolade danach zügig verarbeiten.

Möchtest Du weitere leckere Gerichte entdecken?  
Dann besuche unsere Website: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)