

## Kastaniencreme light



### Zutaten:

- 300 g Kastanien
- 1 EL Honig
- 1 EL Rum
- 5 EL Kaffeeobers (10 % Fett)
- 1 Pkg. Vanillezucker

### Zubereitung:

Kastanien mit einem scharfen Messer einschneiden. Im Rohr bei 175 °C ca. 15 Minuten braten. Kastanien schälen. Mit Wasser bedeckt weich kochen – ca. 20 Minuten. Passieren, mit den restlichen Zutaten vermischen und glatt rühren.

### Tipp:

Schneller wird diese Creme mit Kastanienpüree bzw. Kastanienreis zubereitet.

