



## MARONIAUFSTRICH

### Zutaten:

40 dag Maronipüree aus der Dose (oder gefroren oder gekochte Maroni),  
10 dag brauner oder Feinkristallzucker, 1 aufgeschnittene Vanilleschote,  
20 ml Rum oder Orangenlikör,  $\frac{1}{4}$  l Wasser, etwas Alkohol (80%)

### Zubereitung:

- Zucker in einer Pfanne schmelzen, sofort mit Wasser aufgießen und Vanilleschote dazugeben
- ungefähr 5 min kochen lassen
- Püree mit einem Schneebesen einrühren, weitere 5 min kochen lassen, Schote entfernen, Rum einrühren und in vorbereitete Gläser füllen
- mit Hilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol darüber träufeln, anzünden und gleich verschließen

Tipp: Der Aufstrich eignet sich für Wild- und Rindfleischgerichte, als Fülle für süße Knödel - oder einfach zum Naschen.

