

# Maronencreme

## Zutaten für 2 Marmeladengläser à ca. 350g:

500g Maronen mit Schale oder 350g geschälte Maronen  
300ml Wasser  
180g brauner Zucker (*Wer es nicht so süß mag, nimmt etwas weniger.*)  
Mark von 2 Vanilleschoten (*Ich habe Bourbon Vanillezucker genommen.*)  
1 TL Zimt (*oder weniger*)

1. Maronen schälen und enthäuten – Am besten nach dem kochen im Wasser lassen, damit sich ein Wasserfilm unter der Schale bildet. So kann man die Maronen einfacher schälen. Ich habe die braune Haut beim Schälen nicht entfernt (zu viel Arbeit). Nach dem Pürieren ist davon nichts mehr übrig.
2. Die geschälten Maronen zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben und diese ca. 15 Minuten lang weichkochen.
3. Mit dem Pürierstab gut durchpürieren.
4. Braunen Zucker, Vanille und Zimt hinzufügen und das Ganze 20 Minuten einkochen lassen. Die Masse sollte am Ende glatt und cremig sein.
5. In heiß ausgespülte Weckgläser geben. (Ich habe normale Gläser mit Schraubverschluss genommen und es hat sich auch ein Vakuum gebildet.) Die Kastanienmarmelade sollte im Kühlschrank so gut 4 Wochen haltbar sein.

*Gutes Gelingen!!*