



## Genießen

Rezept von Stefanie Biedermann aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 04.12.2025

### Maronencreme mit Kirschkompott

Für 10 Portionen

#### Zutaten:

##### Für das Kirschkompott:

1 Glas	Schattenmorellen (Abtropfgewicht 370 g)
100 g	brauner Zucker
etwas	Zimt
1-2 EL	Speisestärke
2 EL	Wasser

##### Für die Maronencreme:

1	Vanilleschote
400 g	vorgegarte Maronen (Vakuumpack)
500 ml	Milch
80 g	Zucker
400 g	Schlagsahne
2 Pck.	Sahnesteif
4 EL	Orangensaft

#### Außerdem:

10	kleine Dessertgläser
----	----------------------

#### Zubereitung:

1. Am besten am Vortag **für das Kirschkompott** die Kirschen in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.
2. Den braunen Zucker in einen kleinen Topf geben und ohne zu rühren zu hellbraunem Karamell schmelzen.
3. Karamell von der Kochstelle nehmen, 1 Prise Zimt zugeben und unterrühren.
4. Den Karamell mit dem Kirschsafte ablöschen und bei milder Hitze kochen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Die Kirschen unterrühren.
5. Die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser in eine kleine Schüssel oder Tasse geben und verrühren. Stärkemischung in das Kompott rühren und unter Rühren einmal aufkochen, bis das Kompott andickt.
6. Das Kirschkompott von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

**Stefanies Tipp:** Das Kirschkompott können Sie am Vortag zubereiten, um Zeit zu sparen, wenn die Gäste kommen!

7. Für die Maronencreme die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
8. Die Vanilleschote, das Vanillemark, die Maronen, die Milch und den Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Die Mischung bei milder Hitze etwa 20 Minuten gerade eben kochen lassen.
9. Die Maronenmischung von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Mischung mit einem Pürierstab fein pürieren.
10. Das Maronenpüree abkühlen lassen dabei gelegentlich umrühren.
11. Die Schlagsahne und das Sahnesteif in eine Schüssel geben und steif schlagen.
12. Den Orangensaft unter das abgekühlte Maronenpüree rühren und die Sahne mit einem Silikonschaber unter das Püree heben.
13. Das Püree in 10 Dessertgläser füllen und zugedeckt zwei Stunden kaltstellen.
14. Zum Servieren das Kirschkompott auf die Maronencreme verteilen.

#### Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-maronenschaum-mit-kirschkompott-100.html>

**Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**