

beleaf Vermicelles



Rezept für 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

7,5 dl	beleaf Haferdrink Nature
2	Vanillestängel
1,25 kg	tiefgekühlte Marroni
120 g	Zucker
5 EL	Kirsch (optional)
4 dl	beleaf Schlagrahm Alternative

Zubereitung:

1. **beleaf Haferdrink** und Vanillemark unter Rühren aufkochen. Marroni und Zucker dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20-30 Minuten weichkochen.
2. Masse fein pürieren. Bei Bedarf mit etwas mehr Milch verdünnen. Auskühlen lassen. Optional Kirsch unterrühren.
3. **beleaf Schlagrahm Alternative** steif schlagen.
4. Vermicelles-Masse durch die Vermicelles-Pressen oder das Passe-vite direkt auf Teller oder Schalen dressieren. Mit Schlagrahm garnieren.