

Nachtisch aus dem Wald.

Bestimmt esst ihr gerne Pudding oder süße Cremes. Die mit Vanille- oder Schokogeschmack kennt ihr schon – aber hier kommt ein echter Herbst-Nachtisch aus Esskastanien! Der ist lecker und sogar noch gesund. Fessie zeigt euch, wie einfach es geht.

Das braucht ihr dazu:

50 g Zucker



60 g Butter

250 g Esskastanien

250 ml Sahne



Außerdem braucht ihr:

- 1 kleines scharfes Messer
- 1 Mixer oder Pürierstab
- Kleine Förmchen oder Dessertschalen

Und so einfach geht's:



Wenn ihr **ungekochte Kastanien** mit Schale nehmt, müsst ihr sie als Erstes vorbereiten: Ritzt die Kastanien auf ihrer runden Seite kreuzweise ein. Lasst euch hier von einem Erwachsenen helfen. Dann gebt ihr sie in einen **Topf mit kochendem Salzwasser**. Lasst sie dort für ca. **20–30 Minuten** kochen, bis sie weich sind. Jetzt werden die Kastanien geschält.

Das geht am besten, wenn sie noch heiß sind

(Achtung, nicht die Finger verbrennen). Legt die Kastanien dann auf einen Teller und lasst sie auskühlen.



Wenn sie kalt sind, füllt ihr sie in den Mixer oder in ein **hohes Rührgefäß**. Dort **püriert** ihr sie zusammen mit der Butter und dem Zucker. Wenn die Masse etwas zu fest ist, gebt einfach etwas Wasser dazu. In einer anderen Schüssel **schlagt ihr jetzt die Sahne steif**. Hier müsst ihr aufpassen: Schlagt ihr die Sahne zu lange, bekommt ihr ganz schnell Butter. Wenn die Sahne steif ist, rührt ihr sie vorsichtig unter die Kastaniencreme. Dann füllt ihr

das Ganze in **Förmchen**. Und jetzt: Ab in den **Kühlschrank für eine Nacht!** Fertig ist eure leckere Kastaniencreme. Das Rezept kommt übrigens aus Italien. Deshalb wünscht euch Fessie jetzt „Buon Appetito“.



Rosskastanie oder Esskastanie?

Mit Rosskastanien könnt ihr toll basteln. Dafür könnt ihr sie aber nicht essen. Die Esskastanien aus unserem Rezept sind umso leckerer. Man nennt sie auch Maroni. Vielleicht habt ihr schon mal den Maroni-Mann auf dem Frankfurter Weihnachtsmarkt gesehen?