

## Maronimousse

Ein Rezept von Manfred Hausgnost, Gasthaus an der Kreuzung.



Maronimousse © Niederösterreich Werbung/Michael Reidinger

### Infos

Herbstgericht

 00:30 h  Leicht

### Zubereitung

- Schlagobers steif schlagen.
- Quimic mit Staubzucker glattrühren.
- Maroniepürée begeben. Mit Zitronensaft und Rum abschmecken.
- Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben.
- Für 24 Stunden kalt stellen.

### Zutaten

- 200 ml Schlagobers
- 250 g Quimic
- 30 g Staubzucker
- 500 g Maronipürée
- frischer Zitronensaft
- Schuss Rum

Zutaten für 4 Portionen

## **Profi-Tipp**

Manfred Hausgnost serviert Weichselragout zum Maronimousse.