

Selbstgemachte Vermicelles

Wie kann ich aus frischen Kastanien selber Vermicelles zubereiten?

S. B. in Bedano



Fein zum Kaffee: Eine kleine Portion Vermicelles

1 kg Kastanien waschen, mit spitzem Messer auf der gewölbten Seite einschneiden, in siedendem **Wasser** portionenweise ca. 5 Min. blanchieren, noch heiss schälen (1), alle braunen Häutchen entfernen. Die Kastanien (ca. 600 g) in **5 dl Wasser** oder **Milch** ca. 40 Min. weich kochen, alles noch heiss fein pürieren.

Zuckersirup: **2 dl Wasser**, **75 g Zucker** und **1 Vanillestengel**, längs halbiert, Samen ausgekratzt, aufkochen, ca. 15 Min. zu einem Sirup einkochen. Noch heiss zum Kastanienpüree geben (2), rühren, bis die Masse

weich und streichfähig ist. Nach Belieben **2 Esslöffel Kirsch** darunterrühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, z.B. in Eierbecher dressieren (grosses Bild) oder durch die Vermicelles-Presse direkt auf Meringue-Schalen oder Vanilleglace etc. verteilen. Nach Belieben mit **Schlagrahm** garnieren.

Lässt sich vorbereiten:

Vermicelles-Masse lässt sich 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Evtl. zu einer Rolle formen, in Folie verpacken, tiefkühlen.

Haltbarkeit: Im Tiefkühler ca. 12 Monate.



1) Kastanien einschneiden, blanchieren und schälen



2) Kastanien pürieren, mit dem Zuckersirup verrühren