

Süße Kastanien-Spaghetti mit Schwarzwälder Kirschwasser



[caption id="attachment_11614" align="aligncenter" width="850" caption="Von unseren südlichen Nachbarn abgeschaut. Süße Spaghetti oder auch Vermicelles genannt. Mit etwas Schwarzwälder Kirschwasser



schmeckt`s mir ausgezeichnet."]

[/caption]

In unserem heutigen Kochblog habe ich ein beliebtes Dessert unserer Schweizer und Italienischen Nachbarn als Vorbild genommen. Aus Kastanien lässt sich ein tolles Dessertgericht zubereiten. In Italien und in der Schweiz nennt man es "Vermicelles". Man vermutet, dass Vermicelles vom Lateinischen Wort vermiculus 'Würmchen' abstammt. Ich nenne die Süßspeise lieber "Kastanien Spaghetti" statt "Würmchen". Find ich appetitlicher. Und appetitlich ist diese Köstlichkeit. Besonders wenn`s mit Schwarzwälder Kirschwasser abgeschmeckt wird. Und der kulinarische Gipfel sind dazu knusprige Karamellkastanien. Zum Reinlegen gut.

Hier das Rezept für "**Süße Kastanien-Spaghetti mit Schwarzwälder Kirschwasser**":

Zutaten

- Rezepte für 4-6 Personen

- 500 g Esskastanien
- 1 Zimtstange oder 1/2 TL Zimtpulver
- Mark einer Vanillestange
- 2 TL Kakaopulver
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 125 g Zucker
- 1 EL Honig
- 2 EL Butter
- 2 cl Kirschwasser
- 1 Prise Salz
- 100 g feiner Zucker
- Schlagsahne zur Dekoration
- Schokoraspel
- Puderzucker

Zubereitung

Vier der gegarten und geschälten Kastanien zur Seite legen, den Rest grob hacken. Dann die Kastanien in einem Topf mit Butter, dem Mark einer Vanillestange, der Zimtstange, Milch, 100 ml Sahne, Honig, einer Prise Salz und 125 g Zucker für 10 Minuten leicht köcheln. Dann die Zimtstange entfernen und die Kastanien mit der Flüssigkeit in ein hohes Gefäß schütten. Schwarzwälder Kirschwasser und Kakaopulver zugeben und mit dem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Die Masse zunächst etwas abkühlen lassen und dann im Kühlschrank für zwei Stunden kühlen.

In einem kleinen Topf 100 g feinen Zucker bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Dann solange weiter erhitzen, bis der Zucker goldbraun karamellisiert. Die vier restlichen ganzen Kastanien auf Zahnstocher spießen und durch den Karamell ziehen. So eintauchen und nach oben ziehen, dass feine Zuckerfäden nach unten fallen. Mit Luft abfächern bis der Karamell fest wird und dann auf Backpapier lagern.

Zum Servieren die Kastanienmasse in eine Spätzlepresse (oder Kartoffelpresse) geben und auf vier Teller verteilt zu „Spaghetti“ pressen. Mit geschlagener Sahne und den karamellisierten Kastanien servieren. Eventuell noch Schokoraspel und Puderzucker darüber streuen.