

# Kastanienreis

- 500 g Edelkastanien
- 75 g Staubzucker
- 1 EL Rum
- 1 EL VZ
  
- 1/4 l Schlagobers
- Vanilleeis
- Schokoladesauce oder Preiselbeerkompott



Die Kastanien einschneiden, ca. 1/2 Stunde kochen, abschrecken, abseihen und schälen. (Wer sich diese, doch etwas zeitaufwendige Prozedur nicht antun möchte, kauft geschälte tiefgekühlte Kastanien.) Die Kastanien passieren, oder fein faschieren, mit Staub- und Vanillezucker und Rum zu einer Masse verkneten. (Sollte die Masse zu trocken sein und schlecht binden kann etwas Schlagobers dazugemengt werden.) Die Masse mittels Kastanien- oder Kartoffelpresse durchpressen und mit geschlagenen Obers, Vanilleeis und Schokosauce oder mit Preiselbeeren und Schlagobers anrichten.