

# Glasierte Maronen

*Für 4 Personen*

## **Zutaten:**

200 g Maronen gegart (aus dem  
Glas oder vakuum)  
2 cl Ahornsirup  
20 g Butter  
15 cl Schlagsahne  
1 cl Kirschwasser  
50 g Zucker

*Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 5 Minuten*

1. Zucker in einem Topf hell karamellisieren, von der Herdplatte nehmen.
2. Ablöschen mit Ahornsirup, die Butter begeben. Mit Sahne auffüllen und solange kochen lassen bis sich der Karamell gelöst hat und die Sauce dickflüssig ist.
3. Dann die Maronen zugeben, kurz mitdünsten und zum Schluss mit Kirschwasser verfeinern.

*Passt gut zu Entenbrustfilet.*