

# November: Maronensuppe mit Zimtschaum

Einfach und doch raffiniert!



## DAS BRAUCHEN SIE

### Zutaten für die Maronensuppe

für 4 Portionen

- 400g Maronen küchenfertig (geschält und gekocht)
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Schlagsahne
- 1 TL gestrichen Zimt
- 1 TL gestrichen Salz
- 1/2 TL gestrichen schwarzen Pfeffer

### Zutaten für den Zimtschaum

für 4 Portionen

- 200 ml Schlagsahne
- 1 TL gestrichen Zimt
- 1/5 Prise Salz

## UND SO GEHT'S:

### 1. SCHRITT

#### Zutaten aufkochen

Geben Sie alle Zutaten der Suppe in einen Topf und kochen Sie diese zusammen auf.

### 2. SCHRITT

#### Pürieren

Anschließend pürieren Sie die Suppe.

### 3. SCHRITT

#### Schaum schlagen

Geben Sie alle Zutaten für den Zimtschaum in eine Schüssel und schlagen Sie diese wie Schlagsahne auf.

### 4. SCHRITT

#### Anrichten

Geben Sie die Maronensuppe in ein Glas und füllen Sie dieses mit Zimtschaum auf. Fertig ist Ihr Latte Macchiato von der Marone mit Zimtschaum!