



MARONI CAPPUCCINO

ZUTATEN

- 1** Zwiebel klein
- 30 g** Butter
- 200 g** Maroni
- 300 g** Geflügel- oder Gemüsebouillon
- 150 g** Vollrahm
- 1 TL** Thymian getrocknet
- Etwas** Salz

MILCHSCHAUM

- 250 g** kalte Magermilch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5 hacken
2. Nach unten schieben, Butter zugeben und 3 Min. / Varoma / Stufe 1 rühren
3. Maroni zugeben und nochmals 3 Min. / Varoma / Stufe 1 anschwitzen
4. 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern
5. Bouillon, Rahm Thymian und Salz zugeben und 15 Min. / 100 ° / Stufe 1 kochen
6. 1 Min. / Stufe 4 bis 8 pürieren

MILCHSCHAUM

1. Schmetterling auf das Messer aufsetzen
2. Kalte Magermilch in den Mixtopf geben
3. 3 Min. / Stufe 3,5 schlagen
4. 3 Min. / 90 ° / Stufe 2 umrühren