

## **Pampelmusen mit Kastanien**

2 Pampelmusen  
200 g gekochte Kastanien  
200 ml Schlagsahne  
80 g Vanillezucker

oder als magere Variante:

50 g Frischkäse  
150 g Magerquark  
flüssiger Süßstoff  
einige EL Milch

Pampelmusen halbieren, Filets rausschneiden; mit einem Esslöffel Saft rausdrücken und anschließend die Häute vorsichtig rausschneiden (nicht zu tief schneiden, sonst ist ein Loch in Schale!). Kastanien grob hacken und mit den Filets in die Sahne rühren, Pampelmusen damit füllen.