



## Winter-Dessert: Marzipancreme mit gerösteten Mandeln

### Description

Die letzten Blog-Posts waren sehr schokolastig, deswegen zur Abwechslung mal etwas ohne (obwohl... ich könnte ja... ? ). Süß wird's natürlich trotzdem, denn ich habe Euch eine Marzipancreme mitgebracht. Diese unkomplizierte Leckerei war Teil 2 unseres Weihnachtsdesserts und hat das [Schoko-Malheur mit flüssigem Nougat-Kern](#) prima begleitet. Die Mandel-Marzipancreme ist ganz schnell gemacht und kann gut vorbereitet werden – sie wartet gern geduldig im Kühlschrank auf ihren Einsatz. Das Rezept habe ich bei „[essen & trinken](#)“ gefunden. Ich habe noch ein bisschen Tonkabohne hinzugefügt, weil die den Marzipan-Geschmack fein unterstreicht. Ein tolles Dessert für den Winter!



## Marzipan-Dessert mit Orangen-Note



Dessert



default watermark



Marzipancreme mit Mandeln



Dessert für den

Winter:

## Zutaten Marzipan-Creme

Marzipancreme mit

Mandeln und

für 2 Portionen  
Orangen-Note

1 EL ganze Mandeln // 50 g Marzipanrohmasse // Orangenabrieb nach Geschmack // 2 EL Orangensaft // geriebene Tonkabohne nach Geschmack // 125 g Mascarpone // 50 g Joghurt

## Zubereitung Marzipan-Creme

Für das Topping die Mandeln grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig (!) goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Nun kommen wir zur eigentlichen Creme: Dafür Marzipanrohmasse, Orangenabrieb und -saft (und ggf. Tonkabohne) mit dem Mixer 2 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen. Das geht einfacher, wenn Ihr das Marzipan vorher ganz kurz in der Mikrowelle erhitzt. Dadurch wird es weicher.

Jetzt nur noch Mascarpone und Joghurt langsam unterrühren. Fertig! Das war jetzt wirklich einfach, oder? Am Ende richtet Ihr es nur noch mit den gerösteten Mandeln an, schmeißt und genießt ? .

Wenn Ihr die Creme ein paar Stunden vor dem Servieren zubereitet, ziehen der Orangensaft und -abrieb gut durch und sorgen für eine frische Note. Marzipan ist gar nicht mal der Hauptgeschmacksträger, stattdessen ist es einfach ein „rundes“, harmonisches Dessert für den Winter. Habe ich bereits erwähnt, dass ich ein warmes [Schoko-Malheur](#) dazu empfehle? ?

Lasst es Euch schmecken und genießt das Wochenende!

### Category

1. Dessert

### Tags

1. Creme
2. Dessert
3. Joghurt
4. Mandeln

5. Marzipan
6. Marzipancreme
7. Mascarpone
8. Orange
9. Saft
10. Tonkabohne

**Date Created**

10. Januar 2015

**Author**

schokohimmel

default watermark