

## Marzipancreme mit gerösteten Mandeln

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



abrieb glatt rühren. Wenn du möchtest, kannst du die Creme mit geriebener Tonkabohne verfeinern.

- 3 -

Mascarpone und Joghurt unter die Marzipan-Masse rühren. Marzipancreme auf 2 Gläser verteilen und mit den gerösteten Mandeln garnieren.

### Zutaten für 2 Portionen

1 Esslöffel ganze Mandeln  
50 g Marzipanrohmasse  
2 Teelöffel Orangenabrieb  
2 Esslöffel Orangensaft  
125 g Mascarpone  
50 g Joghurt  
geriebene Tonkabohne nach Belieben

So lässt sich der Winter versüßen - feiner Marzipan, frische Orange und milde Mascarpone vereinen sich zu einer cremigen Nascherei, die dir auf der Zunge zergeht. Die exotische Tonkabohne verleiht dem Dessert eine dezente Vanillenote.

- 1 -

Mandeln grob hacken und in einer Pfanne rösten, bis sie goldbraun sind. Mandeln abkühlen lassen und beiseitestellen.

- 2 -

Für die Creme Marzipanrohmasse mit Orangensaft und -