



Schnelle Marzipan Lebkuchen-Creme

🕒 15–25 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Mandeln mit einem Holzhammer grob geklopft und in einer Pfanne kurz etwas angeröstet, damit sie ihr volles Aroma entfalten und knusprig werden.
- 2 Nun wird die Marzipanmasse mit den Orangenzesten und den 4EL Orangensaft mit Hilfe eines Schneebesens zu einer feinen Masse verrührt.
- 3 Im nächsten Schritt wird zu der Marzipan-Orangenmasse das Mascarpone, Mandeljoghurt und 3EL der Kotányi Honiglebkuchenmischung untergerührt. Alles gut verrühren bis eine feine Creme entsteht.
- 4 In Gläschen verteilen und mit den Mandeln garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

🔥 = Kotányi Produkte

| | |
|-------|------------------------------------|
| 2 EL | Mandeln |
| 120 g | Marzipan Rohmasse |
| 5 EL | Orangenzesten |
| 5 EL | Orangensaft |
| 300 g | Mascarpone |
| 120 g | Mandeljoghurt |
| 3 EL | 🔥 Honiglebkuchen Gewürzmischung |

