



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

