

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