

Marzipan-Sauce

Kategorien: Desserts, Dips, Pralinen, Soßen, Süße Hauptgerichte

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

200 g Marzipan Rohmasse

250 ml Schlagobers

2 Eidotter

Staubzucker

Vanillezucker

Schuß Rum oder Likör (Amaretto oder Mandellikör)

Zubereitung

Den Schlagobers in einen Topf füllen und den Herd auf mittlere Hitze aufdrehen.

Marzipan (evenutell vorher kleingeschnitten, oder gut zerbröselt) langsam darin auflösen.

Die Herdplatte zurückdrehen und die Eidotter mit dem Schneebesen einrühren!

Achtung: Es darf nicht zu heiß werden, sonst wird aus den Dottern eine Eierspeise!!

Staubzucker und Vanillezucker untermischen.

Das Ganze mit Rum oder Likör gut abschmecken.

Noch heiß über das vorbereitete Dessert geben und servieren.

Tip: Paßt ausgesprochen gut zu süßen Soufflés, eventuell sogar mit Früchten! (siehe Bild!)