# 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 unterrühren.
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!)