

## Marzipancreme mit Schokostückchen – ein Blitzdessert zu Ostern



Zubereitung: 10 min

### Zutaten für 3 Portionen:

100 g Marzipanrohmasse  
50 ml Milch/Mandelmilch  
100 g Sahne  
50 g Joghurt  
50 g Quark  
1 Pck. Sahnesteif  
1 Prise gemahlene Vanille  
50 g Schokolade, z. B. Vollmilch

### Für die Deko:

40 g Schokolade, z. B. Vollmilch und Marzipanschokolade  
9 kleine Schokoladeneier

### Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Schneebesens

### Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse in eine Schüssel zerrupfen und die Milch darüber geben. Die Schüssel kurz in die Mikrowelle geben und nur so lange erwärmen bis man die Marzipanmasse gut durchrühren kann. Bitte jedoch nicht zu stark erwärmen! Mit einer Gabel alles solange durchrühren bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Beiseite stellen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Joghurt, Quark und Vanille dazugeben und kurz unterrühren. Nun die cremige Marzipan-Milch Masse hinzugeben und ebenfalls kurz unterrühren bis sich alles schön verbunden hat. Die Schokolade klein hacken und mit einem Löffel unterheben. Die Creme in Dessertgläser füllen.

Für die Deko die Schokolade, z. B. halbe Menge davon Vollmilchschokolade und halbe Menge Marzipanschokolade, klein hacken. Diese nun auf die Cremes streuen. Jedes Glas mit drei kleinen Schokoladeneier dekorieren.

Das Dessert bis zum Verzehr kühl stellen.



Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥