

Marzipan-Mohn-Mouse © 2025

Zutaten: (für 6 Personen)

Zutaten (für 6 Personen)

250 ml	Milch
2 EL	Mohn
200 g	Marzipan
¼ Fläschchen	Bitter-Mandel-Aroma (alternativ: 1 Schuss Amaretto)
2	Eigelb
60 g	Zucker
4 Blätter	Gelatine
300 g	Sahne, geschlagen

Deko: frische Beeren, Melisse/Minze



Zubereitung:

Milch, Mohn und klein geschnittenes Marzipan in einem großen Topf erhitzen. Die Masse mit einem Schneebesen glattrühren. Dann Das Bitter-Mandel-Aroma zufügen.

Eigelb und Zucker cremig verrühren und mit ein wenig von der Marzipan-Milch vermengen. Anschließend mit in den Topf geben und alles vorsichtig unter Rühren erhitzen, bis die Eier sämig binden. Die ausgedrückte Gelatine zufügen und gut unterrühren. Die Masse ca. 45 Minuten kaltstellen, bis sie anfängt zu binden. Dann die geschlagene Sahne unterheben und die Creme für mind. sechs Stunden kaltstellen.

Deko: Orangenscheibe oder frische Beeren, Minze

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen das Lehrerkollegium des PMHG