

# MARZIPANCREME MIT ZIMTKIRSCHEN

## Für die Marzipan-Creme

- 3 Blätter Gelatine
  - 200 gr. Sahne
  - 250 ml Milch
  - 100 gr. Marzipanrohmasse
  - 2 frische Eigelbe (M)
  - 90 gr. Zucker
  - 1 EL Vanillezucker
- 

## Für die Zimt-Kirschen

- 300 gr. TK-Sauerkirschen
  - 50 gr. Zucker
  - 1 Prise Zimt
  - 2 TL Speisestärke
  - 2 TL Wasser
- 

## **Deko al gusto:**

- Sahnetuffs
- ganze Kirschen
- Schokoröllchen

## Für die Marzipancreme:

Die Sahne steif schlagen und kühl stellen.  
Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser mehrere Minuten einweichen.

Die Milch in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze aufkochen. Die Marzipan-Rohmasse in kleinen Stücken dazu geben und auflösen.  
Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Währenddessen die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker in eine Metall(schlag)-schüssel geben und verrühren. Überm Wasserbad unter ständigem Rühren (Schneebeesen) auf ca. 80° erwärmen. Die Gelatineblätter gut ausdrücken und in der Eigelbmasse auflösen.

Die Marzipanmilch dazu geben und die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in sechs Dessertgläsern gleichmäßig verteilen (max. zu zwei Dritteln befüllt) und für min. 3 Stunden kalt stellen.

## Für die Zimtkirschen:

Die Kirschen mit Zucker und Zimt in einen kleinen Topf geben und für ca. 5 Minuten auf mittlerer Stufe aufkochen.

Die Speisestärke mit dem Wasser glatt rühren und die heißen Kirschen damit binden. Nach dem Aufkochen leicht abkühlen lassen. Vorm Servieren lauwarm auf die Marzipancreme geben und mit Sahnetuffs o.ä. verzieren.