

Marzipan Pudding

Ein sahnig-cremiger Marzipan Pudding mit Marzipan und erfrischender Fruchtsoße.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Pudding:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
200 g Schlagsahne
400 ml Milch

Mandarinensoße:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
etwa ½ EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 EL Orangenlikör

Marzipan-Raketen:

6 Holzspieße
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Wie mache ich einen Marzipan Pudding?:

1 Pudding:

Marzipan-Rohmasse sehr klein schneiden oder auf einer Haushaltsreibe raspeln. Puddingpulver nach und nach mit mind. 6 EL von der Schlagsahne (ohne Zucker!) glatt rühren. Übrige Schlagsahne, Milch und klein geschnittenes Marzipan in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich das Marzipan gelöst hat. Danach aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in eine Rührschüssel geben, direkt die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

2 Mandarinensoße:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, 100 ml Flüssigkeit dabei auffangen. Mandarinen pürieren. Gustin mit 2 EL Flüssigkeit anrühren. Übrige Flüssigkeit in einem Topf aufkochen, angerührtes Gustin einrühren und nochmals kurz aufkochen. Mandarinenpüree und Orangenlikör unterrühren und erkalten lassen.



3 Marzipan-Raketen:

Marzipan mit Back- & Speisefarbe beliebig einfärben. Marzipan halbieren. Eine Hälfte in etwa 6 gleich große Kugeln formen, die andere Hälfte zu etwa 6 Zylindern formen. Die Kugeln zwischen den Handballen zu einem Kegel formen. Jeweils einen Kegel und einen Zylinder zu einer Rakete auf einem Holzspieß speißen. Nach Wunsch mit Zuckerschrift auf den Raketenkörper eine Spirale malen, mit Gebäckschmuck verzieren. Jeweils eine gesplitterte Mandel als Lunte in das Marzipan stecken.

4 Pudding glatt rühren und in Dessertgläser füllen. Mandarinensoße durchrühren und auf dem Pudding verteilen. Desserts mit den Marzipan-Raketen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante den Likör einfach weglassen.
- Das Dessert auch in etwa 15 "Schnapsgläschen" füllen. Für die Marzipan-Raketen werden dann etwa 300 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan benötigt.
- Für eine weihnachtliche Dekoration Marzipantopper zubereiten. Das Marzipan etwa 1 cm dick zwischen einem Gefrierbeutel ausrollen, mit Plätzchenausstechern 6 Marzipantopper ausstechen, dekorieren und beschriften diese beliebig und stecken sie mit Hilfe von Holzspieß in das Dessert.
- Auch mit Schokoladenpudding schmeckt das Dessert köstlich!

