

# Marzipaneis

Ein weihnachtliches Marzipaneis mit Mohn ganz einfach selber machen.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 18 cm):**  
Backpapier

## Zutaten:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
400 g Schlagsahne  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

## Orangensoße:

2 Orangen  
300 ml frisch gepresster Orangensaft (etwa 3 Orangen)  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Bourbon-Vanille ohne Kochen

Wie bereite ich ein Mohn-Marzipaneis mit Orangensoße zu?:

### 1 Vorbereiten:

**Die Hälfte des Marzipans** grob raspeln. **100 g Sahne** in einem Topf aufkochen, Marzipanraspel unter Rühren mit einem Schneebesen darin auflösen. Masse in eine Rührschüssel geben, restliche Sahne, Crème fraîche und die Hälfte Mohn-Back unterrühren. Masse 40 Min. in einer Eismaschine gefrieren lassen.

**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

### 2 Zubereiten:

Inzwischen Springform mit Backpapier auslegen. Übriges Marzipan zwischen Frischhaltefolie zu einem Kreis (Ø 18 cm) ausrollen. Obere Folie abziehen und übriges Mohn-Back auf dem Marzipan verstreichen.

### 3 Die Hälfte der Eismasse in der Springform glatt streichen, Marzipanplatte mit der Mohnseite nach unten darauflegen. Folie abziehen. Restliches Eis darauf glatt streichen. Eis nochmals 2 Std. gefrieren.



**4 Orangensoße zubereiten:**

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, Saft dabei auffangen. 300 ml Orangensaft in eine Rührschüssel geben, Soßenpulver mit einem Schneebesen 1 Min. einrühren. Soße bis zum Servieren kalt stellen.

**5 Eis aus der Form lösen, in Stücke schneiden, mit Orangensoße und Orangenfilets servieren.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frisch gepresstem Orangensaft kann auch Handelsware verwendet werden.
- Ohne Eismaschine die Eismasse in der Rührschüssel mind. 2 Std. gefrieren und diese ab und zu umrühren.

