

Lübecker Marzipan Mousse mit Orange



- **Gang:** Dessert, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dieses Dessert ist die Sünde wert: Lübecker Marzipan Mousse ist ein waschechter holsteiner Klassiker. Gerade bei Festlichkeiten darf er auf keiner Tafel fehlen – egal ob Geburtstag, Kommunion oder Ostern. Lübecker Marzipan ist eine von der EU geschützte geographische Herkunftsbezeichnung für Marzipan aus der norddeutschen Stadt Lübeck und den angrenzenden Gemeinden Bad Schwartau und Stockelsdorf. Zum Glück muss man aber nicht die weite Reise bis in den hohen Norden auf sich nehmen, sondern kann das Marzipan auch im örtlichen Supermarkt erwerben (gibt's z.B. von Dr. Oetker).

Lässt sich außer mit Orangen auch wunderbar mit anderen saisonalen Früchten ergänzen, z.B. Kirschen, frischen marinierten Feigen, Birnen oder Pflaumen.

Zutaten

- 200 g Lübecker Marzipan
- 3 Eigelbe
- 200 ml Milch
- 4 El Orangensaft
- 3 El Orangen Likör
- Etwas Orangeabrieb
- 50 g Puderzucker
- 2 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht
- 2 Tütchen Vanille Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 200 g Schlagsahne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Marzipan in die heiße Milch bröckeln und auflösen lassen, mit der gut ausgedrückten Gelatine verrühren.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Puder- und Vanillezucker weißcremig aufschlagen und mit der Marzipanmilch verrühren. Die Masse mit dem Orangeabrieb, Orangensaft und Likör mischen.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen und die Schlagsahne in zwei Schritten locker unterheben. In mit kaltem Wasser ausgespülte Portionsförmchen (ca. 125 g) füllen, mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Schritt4

Danach die Förmchen ganz kurz in heißes Wasser halten, die Ränder mit einem kleinen Küchenmesser lösen und stürzen. Mit marinierten Orangenspalten und gehackten Pistazien bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Deutsche Küche, Schleswig-Holsteinisch, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/luebecker-marzipan-mousse/>