

Rezept

## Marzipan-Orangen-Creme

Ein Rezept von Marzipan-Orangen-Creme, am 10.05.2026

### Zutaten

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| <b>3</b> Blutorangen | <b>1 EL</b> Pinienkerne       |
| <b>2 EL</b> Zucker   | <b>100 g</b> Marzipanrohmasse |
| <b>50 g</b> Sahne    |                               |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

### Zubereitung

1. 1 Orange schälen und in kleine Würfel schneiden, dabei die Kerne und die weiße Haut entfernen. Die übrigen Orangen auspressen. Die Pinienkerne grob hacken.

---

2. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Pinienkerne dazugeben und gut untermischen. Den Orangensaft aufgießen und weiterrühren, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Dann den Saft in etwa 10 Min. sirupartig einkochen lassen. Abkühlen lassen.

---

3. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit der Sahne und den Orangenwürfeln mit dem Pürierstab pürieren. Den Orangensirup sorgfältig unterheben.