

## Rezept

# Marzipansauce

Ein Rezept von Marzipansauce, am 08.12.2025

## Zutaten

**100 g** Marzipanrohmasse  
**1/2 l** Milch  
**2** frische Eigelb (M)  
**2 EL** Amaretto (nach Belieben)

**1/2** Vanilleschote  
**1 EL** Speisestärke  
**50 g** Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Marzipan auf der Rohkostreibe fein reiben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit Marzipan und 450 ml Milch in einen Topf geben und bei kleiner Hitze offen ca. 5 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Inzwischen die Stärke mit der übrigen Milch verrühren, dann Eigelbe und Zucker gründlich unterrühren. Die Schote aus der Vanillemilch nehmen und die Milch mit dem Pürierstab kräftig durchmixen, nach Belieben Amaretto unterrühren. Die Eiermischung in die Marzipanmilch rühren und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen. Vom Herd nehmen und je nach Verwendungszweck abkühlen lassen oder sofort warm servieren.