

Geeiste Marillenhüpfchen

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Marillenmark:

180 g entsteinte Marillen
40 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Parfait-Masse:

1 Dotter (Größe M)
10 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
100 g Mascarpone
70 ml geschlagenes Schlagobers
vorbereitetes Marillenmark

Zum Glasieren:

100 g Dr. Oetker Nuss Nougat
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1/2 Becher)

Zum Bestreuen:

Streudekor nach Wahl

Gedünstete Marillen:

300 g Marillenspalten
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

- 1 Marillenmark:**
Marillen mit Staubzucker und Vanillin- Zucker in einen Topf geben und dünsten. Vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer mixen und kalt stellen.
- 2 Parfait-Masse:**
Für die Parfait-Masse Dotter mit Staubzucker und Vanille-Zucker über Dampf (Wasserbad) mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kalt schlagen. Mascarpone und Schlagobers mit dem Schneebesen unterheben. Das erkaltete Marillenmark einrühren.
- 3** Die Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Gugelhupfförmchen füllen und ca. 5 Std. tiefkühlen.
- 4** Die Marillen-Hüpfchen aus der Form stürzen und auf ein Kuchengitter geben.
- 5** Für die Glasur Nuss-Nougat mit Glasur verrühren. Die Marillen-Hüpfchen damit glasieren und mit Streudekor bestreuen.

- ⑥ **Gedünstete Marillen:**
Marillenspalten mit Marillennektar, Vanillin-Zucker und Orangenschale aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
- ⑦ Die Marillenhüpfchen ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und mit gedünsteten Marillen servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei Gugelhupfförmchen aus Metall werden die Marillen- Hüpfchen mit Handwärme gelöst und bei Silikon stellt man die Form kurz in kaltes Wasser.