


Marillencreme

ca. 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Marillenmark:

500 g entsteinte Marillen
1 Zimtrinde
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
50 g Zucker

Joghurt-Creme:

100 g Joghurt
30 g Zucker
125 g vom Marillenmark
 $\frac{1}{8}$ l geschlagenes Schlagobers

Frucht-Einlage:

250 g vom Marillenmark
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Einlage:

8 Stk. gebrochene Biskotten
2 EL Marillenlikör

Kakao-Marillen-Creme:

125 g vom Marillenmark
3 EL Marillenlikör
1 EL Backkakao
20 g gesiebter Staubzucker
 $\frac{1}{8}$ l geschlagenes Schlagobers

Zum Aufspritzen und Garnieren:

geschlagenes Schlagobers
Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Marillenmark:

Für das Marillenmark Marillen mit Zimtrinde, Vanille-Zucker und Zucker dünsten. Vom Herd nehmen, Zimtrinde entfernen, mit dem Stabmixer mixen und kalt stellen.

2 Joghurt-Creme:

Für die Joghurt-Creme Joghurt mit Zucker und Marillenmark verrühren und das Schlagobers unterheben.

3 Frucht-Einlage:

Für die Frucht-Einlage Marillenmark mit Sahnesteif verrühren. $\frac{1}{3}$ davon in Gläser aufteilen und mit Joghurt-Creme auffüllen.

4 Einlage:

Biskotten mit Likör beträufeln und in die Joghurt-Creme drücken. $\frac{2}{3}$ vom Marillenmark auf die Joghurt-Creme geben.

5 Kakao-Marillen-Creme:

Für die Kakao-Marillen-Creme Marillenmark mit Likör, Kakao und Staubzucker verrühren. Das Schlagobers unterheben und in die Gläser aufteilen. Das übrige Marillenmark auf die Creme geben.



⑥ Zum Aufspritzen und Garnieren:

Die Marillen-Creme vor dem Servieren mit Schlagobers und Mini-Mini-Marshmallows garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Biskotten zubereitet ist die Marillencreme glutenfrei.

