

Marzipan-Pudding mit Mandarinen-Soße

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Marzipan-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
200 ml flüssiges Schlagobers
400 ml Milch
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-
Rohmasse

Mandarinen-Soße:

175 g Kompottmandarinen
½ EL Speisestärke
100 ml aufgefangener Kompottsafte
1 EL Orangenlikör

Marzipan-Raketen:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-
Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
8 Holzspieße
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Mandelstifte

1 Marzipan-Pudding:

Puddingpulver mit 6 EL vom Schlagobers glatt rühren. Übriges Schlagobers mit Milch und Marzipan unter Rühren erhitzen, bis sich das Marzipan gelöst hat. Das Ganze aufkochen lassen, vom Herd nehmen und das angekührte Pulver einrühren. Zurück auf den Herd stellen und den Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Pudding direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

2 Mandarinen-Soße:

Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen und 100 ml vom Kompottsafte dabei auffangen. Die Mandarinen mit dem Stabmixer pürieren. Speisestärke mit 2 EL des Kompottsafte anrühren. Übrigen Kompottsafte aufkochen, angerührte Speisestärke einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Mandarinenpüree und Orangenlikör unterrühren und erkalten lassen.

3 Marzipan-Raketen:

Marzipan mit Speisefarbe beliebig einfärben. Das Marzipan in 12 gleich große Stücke teilen und jeweils 6 Kugeln und 6 Zylinder formen. Die Kugeln zwischen den Handballen zu Kegeln formen. Jeweils einen Kegel und einen Zylinder zu Raketen auf Holzspieße stecken. Mit Zuckerschrift eine Spirale aufmalen und mit Streudekor verzieren. Die Mandelstifte als Lunte in die Raketen stecken.



Dr. Oetker Österreich

- 4 Den Pudding glatt rühren und in Dessertgläser füllen. Die Mandarinen-Soße auf dem Pudding verteilen. Die Desserts mit Marzipan-Raketen servieren.

