Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Topfen-Marzipan-Nockerl

Zubereitung

Marzipan klein schneiden und mit dem Sirup cremig rühren; Topfen gut mit der Marzpancreme verrühren; Sahne steif schlagen und locker unter die Topfencreme heben; die Creme für einige Zeit kalt stellen; Pfirsichpüree in Gläser verteilen; mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nockerl aus der Topfencreme stechen und auf dem Pfirsichpüree verteilen; mit den Kokoschips und der Minze dekorieren und genießen!

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Angelika Oberleitner.

Zutaten

- 250 g Topfen (Quark)
- 250 ml Sahne
- 3 – 4 EL Kokossirup
- 100 g Rohmarzipan
- 1 Glas Pfirsichpüree
- Kokoschips und frische Minze zum Dekorieren