

Yoghurt - Zitronen Crème mit Marzipan

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Die schnelle, naturbelassene Version, auf kaltem Wege

Zutaten

- Saft von 4 Zitronen
- Abrieb von 1 Zitrone
- 10 Blatt Gelatine
- 250 g Zucker
- 125 g Marzipan
- 450 g Naturyoghurt
- 320 g geschlagene Sahne.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zitronensaft und Zitronenabrieb mit Zucker und dem Marzipan kräftig verarbeiten, verrühren, und den Natur Yoghurt dazu geben.

Schritt2

Die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine etwas erhitzen, (Mikrowelle) Unter ständigem Rühren, einfließen lassen.

Schritt3

Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt4

(Kalorienbewusste können die geschlagene Sahne, oder Teile davon, auch durch steif geschlagenes Eiweiß ersetzen)

Schritt5

In großen Dessertschüsseln oder Portionsförmchen abfüllen.

Schritt6

(Es geht auch mit Kaffeetassen)

Schritt7

Mindestens 2 - 3 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Variationsmöglichkeiten sind äußerst vielseitig, es eignet sich:

Schritt10

Schlagrahm, verschiedene Fruchtjoghurts, Vanillerahm, sowie nahezu alle frischen, vollreifen Früchte nach Jahreszeit und Marktangebot.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** crème, joghurt, Marzipan, Zitronen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/yoghurt-zitronen-creme-mit-marzipan/>