

Marzipanfondue mit Erdbeeren

Kategorien: Fondue

Zutaten für: 8 Portionen

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 1 | kg | Erdbeeren |
| 2 | | Pckch. Vanillinzucker |
| | Etwas | Orangenlikör nach Geschmack |
| 50 | Gramm | Gehobelte Mandeln |
| 50 | Gramm | Gehackte Pistazienkerne |
| 3 | | Unbehandelte Orangen |
| 125 | Gramm | Marzipanrohmasse |
| 50 | Gramm | Puderzucker |
| 150 | Gramm | Crème fraiche |
| 2 | Teel. | Speisestärke |

Anleitung:

Die Erdbeeren waschen und putzen, große Früchte halbieren. Mit dem Vanillinzucker bestreuen, nach Geschmack mit etwas Orangenlikör beträufeln.

Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten, zusammen mit den Pistazien in Schälchen füllen.

Die Orangen gut waschen und abtupfen. Die Schale fein reiben und den Saft pressen.

Das Marzipan weichkneten, zusammen mit dem Puderzucker, der Orangenschale, dem Saft, Crème fraiche und der Speisestärke in einem Mixer oder Mixstab pürieren. In den Caquelon (Fonduetopf) gießen, auf dem Herd bei schwacher Hitze erwärmen. Auf dem Rechaud (Fondueflamme) heiß halten.

Am Tisch die Erdbeeren auf seine Fonduegabel spießen und tunken. Danach werden die Erdbeeren noch mit Nüssen bestreut..

Gutes Gelingen und viel Spaß....