



Ölz Edel Marzipan Stollen

mit Marzipan-Panna Cotta und marinierten Zitrusfrüchten



Zutaten

500 g Ölz Edel-Marzipan Stollen

MARZIPAN-PANNA-COTTA:

0,5 l Obers

0,5 l Milch

110 g Zucker

100 g Marzipan

1 Vanilleschote

5 1/2 Blatt Gelatine

MARIENIERTE ZITRUSFRÜCHTE:

0,5 l Mandarinsaft

2,5 l Orangensaft

100 ml Zitronensaft

2 EL Zucker

2-3 EL Grand Marnier

2 Stk. Sternanis

1 kl. Vanilleschote

1 TL Vanillepuddingpulver in 3 EL Orangensaft
anrühren

3 Stk. Orangen, Mandarinen & Grapefruit

Zubereitungszeit

35 min

Zubereitung Marzipan-Panna Cotta:

Obers, Milch, Zucker, Marzipan und Vanilleschote aufkochen. Gelatine darin auflösen und überkühlt in kleine Formen füllen. Die Masse ca. 5 Stunden gelieren lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Zubereitung marinierte Zitrusfrüchte:

Den Mandarinsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Zucker, Grand Marnier, Sternanis und die Vanilleschote in einem Topf zusammenfügen und auf ca. 1/4 l Flüssigkeit einkochen lassen. Die Zitrusfrüchte-Sauce anschließend durch ein Sieb gießen und mit dem in Orangensaft angerührten Vanillepuddingpulver leicht binden. Abkühlen lassen.

Je 3 Orangen, Mandarinen und Grapefruit filetieren, d.h. mit einem scharfen Messer großzügig schälen, und das Fruchtfleisch zwischen den Segmenten herausschneiden. Die Fruchtstücke in die gebundene Zitrusfrüchte-Sauce legen.

Anrichten:

Ölz Edel-Marzipan Stollen auf einem Teller nebeneinander auflegen und das Marzipan-Panna Cotta daraufsetzen. Mit der Zitrusfrüchte-Sauce großzügig beträufeln. Die Zitrusfrüchte in einem separaten kleinen Glas anrichten oder direkt rundherum anrichten.