

Heißer Marzipan-Kaffee

Zutaten | 4 Portionen

| | |
|----------|------------------------|
| 60 g | Amaretti.-Kekse |
| 200 ml | Schlagsahne |
| 160 g | Marzipan-Rohmasse |
| 400 ml | Kaffee, frisch gebrüht |
| 2 TL | Honig, flüssig |
| 2 Prisen | Zimt |

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle zerbröseln.
- Schlagsahne in einer höheren Rührschüssel mit den Sahneschlägern des Handrührgerätes steif schlagen.
- Amaretti-Brösel (bis auf 1 TL) untermischen und kalt stellen.
- 4 Gläser vorwärmen.
- Marzipanrohmasse auf der groben Seite der Haushaltsreibe reiben.
- Mit Zimt und Honig würzen, abschmecken.
- Marzipan-Kaffee in die vorgewärmten Gläser gießen.
- Schlagsahne darauf verteilen und mit den restlichen Amaretti-Bröseln garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 209 g:

Nährwerttabelle:

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 450 kcal | 33,5 g | 29 g | 8,62 g | 81,8 mg |