

# Mascarpone-Creme mit Zimtsternen

Dessert » Creme-Dessert » Mascarpone

## Zutaten (4 Personen)

- » 200g Vollmilchjoghurt
- » 200g Magerquark
- » 200g Mascarpone
- » 2 EL Orangensaft
- » 1 EL Orangenlikör
- » 50g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Msp. Lebkuchengewürz
- » 16 Zimtsterne
- » Orangenschale

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Joghurt mit Quark, Mascarpone, Orangensaft, Likör, Zucker, Vanillinzucker und Lebkuchengewürz verrühren. 4 Zimtsterne zum Verziern zur Seite legen. Die restlichen Zimtsterne zerbröseln und in 4 Dessertgläser füllen.

2. Die Mascarpone-Creme gleichmäßig auf den Bröseln verteilen. Mit restlichen Zimtsternen und Orangenschalenresten verziert servieren.

Nährwerte: 420kcal/E12g/F26g/KH30g pro Portion

angelegt am: 07.12.2004

Rezept-Nr: 1340

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke