

## WEIHNACHTSSCHAUM mit Marzipan

Zutaten	Weihnachtsschaum
100 g	Marzipan
50 g	Zucker
300 ml	Milch 3,5 %
150 ml	Sahne 30 %
2 DL	SPUMA instant

### Variationen:

Marzipan in gleichem Anteil durch eine andere Weihnachtsleckerei ersetzen. Zum Beispiel:  
 Lebkuchen  
 Spekulatius  
 Stollen  
 Zimtsterne  
 o.ä. Advents- und Weihnachtsgebäck

### Zubereitung:

Marzipan, Milch, Zucker und Sahne feinst pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit SPUMA instant vermischen und einen 0,5L Whipper füllen. Mit 1-2 Patronen begasen und gut schütteln. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit in Gläser oder Schälchen spritzen.

### Tipp:

Der Schaum schmeckt auch hervorragend auf stückfreier Kirschgrütze o.ä.

### Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

### Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	933 kJ/ 223 kcal
Fett	13,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	20,9 g
davon Zucker	20,9 g
Ballaststoffe	1,4 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	<0,1 g



## WEIHNACHTSSCHAUM mit Marzipan