

Mascarponecreme mit Zimtsternen



Zutaten:

für 4 Personen:

200 g Joghurt
200 g Quark
200 g Mascarpone
2 EL Orangensaft
1 EL Orangenlikör
50 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Messerspitze Lebkuchengewürz
16 Zimtsterne
Orangenzesten

Zubereitung:

Joghurt mit Quark, Mascarpone, Orangensaft und -likör, Zucker, Vanillezucker sowie Lebkuchengewürz verrühren.

Zwölf Zimtsterne zerbröseln und in vier Schälchen oder Gläser füllen. Die Creme über den Bröseln verteilen, beides wiederholen.

Für vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit restlichen Zimtsternen und Orangenzesten verzieren.

Rezept und Foto: Simon Brandt