

# Marzipan - Puddingcreme

## Zutaten:

400 ml Milch  
1 Päckchen Vanille - Puddingpulver  
120 g Marzipan - Rohmasse  
200 g Schmand  
50 g Zucker  
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
100 g Waldbeeren  
120 g Brombeeren

## Zubereitung:

- In einem Topf 300 ml Milch aufkochen lassen.
- Zucker, Restmilch, Gelatinepulver und Puddingpulver verrühren.
- Verrührtes in die kochende Milch rühren.
- Etwa eine Minute köcheln.
- Pudding abkühlen lassen.
- Marzipan klein raspeln.
- Schmand und Marzipan unter den Pudding rühren.
- Beeren unterheben.
- Creme auf 4 Dessertschälchen verteilen.
- Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Mit ein paar Beeren dekoriert servieren.