



## Topfen-Marzipan-Nockerl

### Zubereitung

Marzipan klein schneiden und mit dem Sirup cremig rühren; Topfen gut mit der Marzipancreme verrühren; Sahne steif schlagen und locker unter die Topfencreme heben; die Creme für einige Zeit kalt stellen; Pfirsichpüree in Gläser verteilen; mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nockerl aus der Topfencreme stechen und auf dem Pfirsichpüree verteilen; mit den Kokoschips und der Minze dekorieren und genießen!

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Angelika Oberleitner.**

### Zutaten

250 g Topfen (Quark)

250 ml Sahne

3 - 4 EL Kokossirup

100 g Rohmarzipan

1 Glas Pfirsichpüree

Kokoschips und frische Minze zum Dekorieren