

Zwetschgen-Jelly mit Schokoladenmarzipan

Zutaten

Desserthäppchen, für 8 Gläser von je ca. 1½ dl

| | |
|----------|---|
| 4 dl | Wasser |
| 1 | Limette, nur Saft |
| 3 EL | Zucker |
| ½ TL | Agar-Agar (Morga) |
| ¼ TL | Zimt |
| 2 Prisen | Nelkenpulver |
| 150 g | tiefgekühlte Zwetschgen, angetaut, in Schnitzchen |
| ½ | Rolle (ca. 40 g) weisses Modelliermarzipan |
| 20 g | dunkle Coop Fine Food Couverture |



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: 35 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Gefrieren: ca. 30 Min.

Energiewert/Glas

ca. 270 kJ/65 kcal

Mein Einkauf

- 1 Limette
- ½ TL Agar Agar (Morga)
- 2 Prisen Nelkenpulver
- 150 g tiefgekühlte Zwetschgen
- ½ Rolle (ca. 40 g) weisses Modelliermarzipan
- 20 g dunkle Coop Fine Food Couverture

Im Vorrat

- Zucker
- Zimt

Zubereitung

Wasser und Limettensaft mit allen Zutaten bis und mit Nelkenpulver unter Rühren aufkochen. Zwetschgen begeben, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln. Zwetschgen und Kochflüssigkeit in die Gläser füllen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Marzipan zwischen 2 Backpapieren ca. 2 mm dick auswallen, in 8 ungleichmässige Dreiecke schneiden.

Couverture: in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Couverture schmelzen, glatt rühren, mit einem TL unter Hin- und Herbewegen auf dem Marzipan verteilen, fest werden lassen, ca. 30 Min. gefrieren. Zwetschgen-Jelly kurz vor dem Servieren mit Schokoladenmarzipan verzieren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 3/15.12.2009