

Heiße Himbeer-Marzipan-Milch

für 4 Personen:

Menge	Zutaten
800 ml	Milch, fettarm
8 EL	Himbeer-Marmelade
80 g	Marzipan (Rohmasse)



© VIPDesign

- Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Marmelade zufügen und mit dem Schneebesen **-unter ständigem Rühren-** auflösen.
- Marzipanmasse grob zerkleinert hineinbröseln und die Milch unter weiterem Rühren kurz aufkochen lassen.
- Milch in **vorgewärmte** hohe Gläser oder Trinkbecher einfüllen und nun nur noch genießen.
- Die Himbeer-Marzipan-Milch schmeckt auch kalt.

Tipp: Wer die Abwechslung liebt, kann auch andere Marmeladensorten verwenden, z. B. Erdbeer-, Aprikosen- oder Kirschmarmelade.

Diese Milch schmeckt auch Kindern.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 250 g:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
286 kcal	10,1 g	38,1 g	9,94 g	248 mg