

Mascarpone al limone

Von Martin Zoworka für den Slow Food Online-Küchentalk mit Bremerwein am 15.06.2021

Zutaten für 4 Personen

250g Mascarpone
5 EL **Marmellata di Limone** (Zitronenmarmelade) *
30g ungesüßte Vollkorn-Flakes (z. B. Dinkel)
2 EL Zucker
1 EL Butter
2 EL gehackte Pistazienkerne
1 Bio-Zitrone



Zubereitung

Mascarpone und Zitronenmarmelade glatt rühren und auf vier Schälchen verteilen.

In einer Pfanne den Zucker mit ein paar Tropfen Wasser schmelzen und schon mal leicht ankaramellisieren lassen. Die Flakes und die Butter dazugeben und bei mittlerer Hitze alles gleichmäßig karamellisieren lassen.

Die Flakes auf die Mascarpone-Creme geben, die Pistazien darüber streuen und mit etwas frisch geriebener Zitronenschale parfümieren.

* *Erhältlich unter www.bremerwein.de*