

## Marzipan-Suppe

### Für zwei Personen

100 g Erdbeeren	50 g weiches Rohmarzipan	1 Ei
50 g Puderzucker	1 EL Vanille-Crèmepulver	1 Pck. Vanillezucker
250 ml Milch		

Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Vanillezucker, der Milch, dem Puderzucker und dem Crèmepulver schaumig schlagen. Anschließend zum Kochen bringen und das Marzipan stückchenweise zugeben, bis es sich vollständig auflöst. Die Suppe abkühlen lassen. Das Eiweiß schaumig schlagen und unter die Suppe heben. Die Erdbeeren als Garnitur obenauf geben und servieren.

Brigitte Geiger am 22. November 2012