



# Schicht-Panettone mit Orangencreme

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Pistazien	4 EL
Orangen	1 St.
Mascarpone	250 g
Quark 20 % Fett i.Tr.	250 g
Zucker	4 EL
Panettone	1 St.
Aprikosenkonfitüre	6 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe

1. Pistazien schälen und hacken. Orange waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker, Orangensaft und -schale verrühren und kalt stellen. Panettone quer in 4 gleich große Scheiben schneiden.
2. Auf jeden Panettoneboden 2 EL Konfitüre und 3 EL von der Orangencreme geben und die Scheiben übereinander schichten. Schicht-Panettone mit Creme und Marmelade toppen und mit Pistazien bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	532 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g