REZEPT FÜR MARZIPAN

MARZIPAN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 260 g | 20 Min.

Zutaten

- 150 g blanchierte Mandelkerne
- 100-125 g SweetFamily Puderzucker
- 2-3 TL Rosenwasser

6152

ZUBEREITUNG

1. Mandeln in einem Blitzhacker oder leistungsfähigen Smoothiemaker möglichst fein mahlen. 100 g Puderzucker zufügen und kurz mitmahlen.

2. Mandelmischung in eine Schüssel oder auf die mit Puderzucker bestäubte Arbeitsfläche geben. Rosenwasser zufügen und alles einige Minuten verkneten, bis die Masse glatt und geschmeidig wird. Bei Bedarf mehr Puderzucker oder tröpfchenweise kaltes Wasser zufügen.

3. Eine Rolle oder einen Block formen und Marzipan nach Rezept weiterverarbeiten oder zum Vernaschen in Scheiben schneiden.

Tipps:

Wenn das Marzipan nicht sofort weiter verarbeitet wird, in einer luftdicht schließenden Frischhaltedose aufbewahren oder in ein Bienenwachstuch wickeln.

Natürlich könnt ihr die Mandelkerne auch selbst blanchieren. Dafür Mandelkerne in den braunen Häutchen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und 3-5 Minuten ziehen lassen. Dann aus den Häutchen drücken. Mandeln vor der Weiterverarbeitung gut trocken tupfen.

Für Marzipankartoffeln das Marzipan zu kleinen Kugeln formen und in Kakao wälzen.

Für Pralinen Marzipan nach Belieben formen und mit geschmolzener Zartbitterschokolade überziehen. Wer mag, kann das Marzipan vorab zusätzlich aromatisieren, z.B. mit abgeriebener Orangenschale, fein zerstoßenen Kaffeebohnen, gemahlenem Zimt oder wenig Calvados, Marillengeist oder Brandy. Sollte es dadurch zu feucht werden, einfach noch etwas mehr Puderzucker unterkneten.