

REZEPT

Marzipan



Bild © WikiCommons, Asio otus.

ZUTATEN

200 g Mandeln (geschält)
200 g Puderzucker
1-2 Tropfen Bittermandelöl (optional)
etwas Wasser

1. Die Mandeln in kochendem Wasser ca. 1-2 Minuten blanchieren. Dann die Mandeln abgießen und die Haut entfernen. Die geschälten Mandeln gut trocknen lassen.
2. Die getrockneten Mandeln in einer Küchenmaschine/Zerkleinerer/Mixer fein mahlen, bis sie eine mehlig Konsistenz haben.
3. Den Puderzucker zu den gemahlten Mandeln geben und gut verrühren.
4. Das Wasser tropfenweise zugeben und die Masse gut durchkneten, bis sie formbar ist.
5. Die fertige Marzipanmasse zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.
6. Marzipankugeln in Kakaopulver wälzen, zu Marzipankartoffeln verwandeln und schnell essen.