

# Marzipan in der CC selbst gemacht

Rezept Nr. 1 von Sabine Dorn/Facebook-Gruppe "Backen und Kochen mit Kenwood"

## Zutaten:

200 gr. Mandeln

200 gr. Zucker (ggf. weniger, wenn man es nicht so süß mag)

2 EL Rosenwasser

0,5 EL Wasser

1/2 TL Bittermandelöl

## Zubereitung:

Mandeln enthäuten (Wasser aufkochen, Mandeln rein und für ca. 10Min. ziehen lassen, enthäuten und über Nacht trocknen lassen.)

200g Zucker im Multizerkleinerer in ca. 2Min. zu Puderzucker "mahlen" und aus dem Multi rausnehmen.

Die enthäuteten Mandeln (200g) in ca. 1:30 Min. im Multizerkleinerer zerkleinern.

Weiter im Multizerkleinerer zu den Mandeln dazugeben: Puderzucker, Rosenwasser, 0,5EL Wasser und 1/2TL Bittermandelöl . Dann für ca. 1:30 Min. zu Marzipan verarbeiten. Fertig.

Rezept Nr. 2 zur Verfügung gestellt von Marianne Immler



## Rezept Nr. 2 – Marianne Immler

Wie Rezept Nr. 1, aber mit Honig + getrockneten Roseblätter statt Öl zubereiten.

Auf 200 Mandeln = bis 50g Honig nehmen (etwas weniger besser )

Rosenblätter trocknen + fein zerbröseln – ohne Bittermandel = sieht dunkler aus – riecht + schmeckt sehr gut und ist nicht zu süß.



Fotos Marianne Immler

*Tipp von Marianne Immler:*

*Marzipan kann prima eingefroren werden.*

Warnhinweis: Bitte Mengen nicht nach oben anpassen. Wenn der Multi zu voll ist, kann es zu Schäden kommen!

---

## Banana Curd

Rezept von Tracey Berkemann

### **Zutaten:**

4 grosse, reife Bananen

125 g Butter

1 1/2 Tassen Zucker

4 Eier

1 Zitrone (Saft und Abrieb)

**Zubereitung:**

Bananen pürieren. Die Butter langsam schmelzen. Zucker, Zitronenschale und Saft hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.

Eier schlagen. Nach und nach 3 Esslöffel der Bananenmischung dazugeben (weilerschlagen).

Alles zusammenmischen und langsam erwärmen unter ständigem Rühren, bis die Mischung dickflüssig ist, aber nicht kochen .

Umfüllen in Marmeladengläser.

Hält 3-4 Monaten im Kühlschrank – theoretisch ☐

Ich war faul und habe einfach ganz langsam die Eier in der CC reinlaufen lassen bei Geschwindigkeit 1.

Oder man macht alles in der Mixer und kocht es 2 x 1 min in der Mikrowelle. Jedes Mal umrühren. Und dann 30 sekundenweise bis der Konsistenz richtig ist.

---

## Bananamatella (gesunde Nutellavariante)

Rezept von Karin AM:

**Zutaten:**

1 Handvoll Mandeln

1 Banane

1 TL Kakao (Backkakao)

**Zubereitung:**

Für die Gewürzmühle:

Mandeln, fein mahlen, Banane und Kakao (Backkakao) dazu und nochmal wirklich ganz fein mahlen/pürieren. Ev. Mal öffnen und mit Löffel umrühren dazwischen.

---

# Mandelmus VEGAN



Foto Gisela Martin

Autor: Gisela Martin (mit Angaben von Melanie Gläser)

## **Zutaten:**

1 – 2 Packungen Mandeln (300 gr. scheint mir für den Multizerkleinerer perfekt geeignet)

## **Zubereitung:**

Optional: Mandeln schälen

Optional: Mandeln in Pfanne ohne Fett anrösten

Alle Mandeln (ggf. geschält, ggf. angeröstet) in Multizerkleinerer mit Messer geben.

Solange (ca. Stufe 4, ggf. auch schneller) rühren, bis sich nichts mehr tut

Einmal umrühren

Ggf. 3-4 Minuten stehen lassen (habe gehört, dass Mandelöl dann schneller austritt, ob das stimmt: keine Ahnung. Es funktioniert m.E. auch ohne stehen lassen aber zumindest

kühlt durch das stehen lassen alles ab und schadet nicht)

Wieder rühren bis sich nichts mehr tut

Vorgang ein paar Mal wiederholen, bis gewünschter Grad erreicht ist (im Laufe der Zeit tritt immer mehr Öl aus den Mandeln)

Zum Schluss kommt man meiner Erfahrung zufolge weiter, wenn man die Geschwindigkeit etwas drosselt und mit Gefühl den Multi rühren lässt.

Ich gebe mir jeden Tag einen Löffel davon in mein Frücksstücksmüsli und mag es auch gerne in Pfannkuchen, Frühsükksmoothies etc. etc.