

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 Roseblättern 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!