

Rezept Marzipan

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Ein Klassiker unter den Süßigkeiten
- Zergeht auf der Zunge
- Schnell & einfach hergestellt

Beschreibung

Zutatenliste

Zubereitung

150 g	Geschälte Mandeln (Eigenbeschaffung)
150 g	Puderzucker (Eigenbeschaffung)
2 EL oder 8 TL	Rosenwasser zum Backen und Kochen, 2-3 EL
	Bittermandelöl, 2 Tropfen (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Die Mandeln sehr fein mahlen, mit der Küchenmaschine oder einem Mörser. Die fein gemahlene Mandeln mit Puderzucker gut vermischen und nochmals sehr fein mahlen. Anschließend die Masse in eine Schüssel füllen und das Rosenwasser und Bittermandelöl hinzugeben. Die Masse so lange verkneten, bis es einen Teig ergibt, der sich vom Rand der Schüssel löst.
2. Die so entstandene Marzipanmasse kann pur zum Verzehr, für Kuchen, Pralinen und Plätzchen verwendet werden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002011343
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 St.
Portionen	2
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Bittermandelöl

CHF 0.00



Rosenwasser zum Backen und Kochen, 50 ml

CHF 5.95



Puderzucker

CHF 0.00

Geschälte Mandeln

CHF 0.00

