Rezept Marzipan-Zapfen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Kleine Zapfen, großer Genuss
- Selbst gemachtes Marzipan
- Ideal zum Verschenken und für den Weihnachtsteller

Beschreibung

Mit unserem klassischen Spinnrad-Marzipanrezept entstehen süße Tannenzapfen für die Weihnachtszeit. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, Rosenwasser und Bittermandelöl bilden die Grundlage für die selbst gemachte Marzipanmasse. Mandelblättchen sorgen für die typische Schuppenform, während ein Überzug aus Zartbitterschokolade den feinen Mandelgeschmack ergänzt.

Ob zum gemeinsamen Naschen, als essbare Dekoration auf dem Weihnachtsteller oder hübsch verpackt als kleines Mitbringsel: Die Marzipan-Zapfen verbinden weihnachtliche Optik mit klassischem Marzipangenuss. Jeder Zapfen wird von Hand geformt und ist ein kleines Unikat.

Zutatenliste

Zubereitung

150 g	Gemahlene Mandeln **(Eigenbeschaffung)**
150 g	Puderzucker **(Eigenbeschaffung)**
2 EL oder **8 TL**	Rosenwasser zum Backen und Kochen
	Bittermandelöl, 2 Tropfen **(Eigenbeschaffung)**
100 g	Blockschokolade, Zartbitterschokolade (zum Überziehen) **(Eigenbeschaffung)**
50 g	Mandelblättchen **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

ne Mandeln und Puderzucker in einer Schüssel vermengen. Rosenwasser und
hinzufügen und alles zu einer glatten Marzipanmasse verkneten.
us der Marzipanmasse eine Rolle mit etwa 2 cm Durchmesser formen. Jeweils etwa 4 cm lange
abtrennen.
3. Die Stücke zu kleinen Zapfen formen. Dabei das untere Ende etwas breiter lassen und das obere En
spitz zulaufend gestalten.
4. Die Zapfen auf Backpapier legen. Mandelblättchen vorsichtig und leicht überlappend als Schuppen in die Marzipanmasse drücken.

5. Die Zartbitterschokolade grob hacken und in einem geeigneten Gefäß vorsichtig im warmen Wasserbad schmelzen. Dabei umrühren und darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt.
6. Die Zapfen mit der geschmolzenen Schokolade überziehen. Überschüssige Schokolade abtropfen lassen, die Zapfen auf Backpapier setzen und den Überzug vollständig fest werden lassen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100057
Popup Size	Nein
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:30
Wähle eine Größe	10 St.
USP	Diese Marzipan-Zapfen aus selbst gemachtem Marzipan, Mandelblättchen und dunkler Schokolade sind ein besonderer Hingucker auf dem Weihnachtsteller und eine liebevolle Geschenkidee.
Signal Wort	Nein
Portionen	2
Package Amount	0.000000

Preise

Zubereitung

	Mandelblättchen	CHF 0.00
	Blockschokolade	CHF 0.00
	Bittermandelöl	CHF 0.00
	**Rosenwasser zum Backen und Kochen, 50 ml**	CHF 6.95
	**Puderzucker**	CHF 0.00

Gemahlene Mandeln CHF 0.00