

Marzipan selbstgemacht

Zutaten:

- 100 g Mandeln
- 60 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Spritzer Amaretto (oder Rosenwasser)

Zubereitung:

Für die Marzipan-Rohmasse zunächst die Mandeln in der Küchenmaschine sehr fein mahlen. Die gemahlene Mandeln mit dem Staubzucker verkneten. Während des Knetens tropfenweise Amaretto bzw. Rosenwasser unter die Marzipan-Rohmasse mengen.

Tipps:

- Mandeln lassen sich am besten schälen, wenn man sie mit kochendem Wasser übergiesst und 5 Minuten quellen lässt. Die Schalen lassen sich dann ganz einfach abziehen. Vor dem Weiterverwenden trocken tupfen!
- Den Staubzucker sieben, damit keine Klümpchen in das Marzipan gelangen.
