

Marzipanmasse

Kategorien: Backen, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mandeln
500	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Rosenwasser

Anleitung:

Die Mandeln ueber Nacht in kaltem Wasser einweichen, am Naechsten Tag abziehen, in einem Tuch trockenreiben, mit dem Puderzucker fuenfmal durch die Mandelmuehle geben bis sie ganz Fein sind, dann gibt man das Rosenwasser dazu ruehrt die Masse Auf dem Feuer, bis sie sich zusammenballt und ziemlich trocken ist. Erkaltet gibt man die Marzipanmasse nochmals durch die Mandelmuehle und knetet gut durch.