

Marzipan (Selber Herstellen)

Kategorien: Grundrezept, Marzipan

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Geschälte Mandeln
150	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Rosenwasser
2	Tropfen	Bittermandelöl

Anleitung:

Mandeln sehr fein mahlen, mit Puderzucker gut vermischen, nochmals fein mahlen (ggf. mit Rührstab). Masse in eine Schüssel geben. Rosenwasser und Bittermandelöl dazugeben. Alles fest verkneten. Diese Rohmasse kann für Kuchen, Plätzchen, Pralinen usw. verwendet werden.