

Marzipanersatz - Rezept von 1943

Kategorien: Kuchen, Backen, Grundrezept, Omarezept

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Weizengrieß werden in
1/4	Ltr.	Entrahmte Frischmilch eingestreut
		Der Grieß muß unter Rühren so lange ausquellen, Bis er sich vom Topf und Löffel löst
		Nach dem Erkalten wird die Masse mit
125-150	Gramm	Puderezucker und zwei ? bis Tropfen Bittermandelaroma verarbeitet.

Anleitung:

Ich denke das ganze wird gekocht, wie Griesbrei oder ?

Man formt kleine Kugeln und wälzt sie in Kakaomischpulver. Um den Kugeln das Aussehen von aufgeplatzten Pellkartoffeln zu geben, sticht man mit spitzem Hölzchen einige Löcher ein und schneidet die obere Außenseite mit scharfem Messer zwei-bis dreimal etwas auf. Man kann auch kleine Semmeln, Hörnchen oder andere Figuren daraus formen. Die Figuren werden auf ein leicht eingefettetes Blech gesetzt und mit Zuckerwasser leicht überpinselt. Man läßt sie in heißer Röhre braun abflämmen.

Nimmt man an Stelle von Bittermandaroma Rum- oder Vanillearoma und mischt die Masse mit 75 bis 100g Haferflocken, die vorher in der Röhre hellgelb geröstet und fein gestossen oder gerieben werden, so erhält man Nußmarzipanersatz. Die Masse wird auf mit Zucker bestreutem Brett etwa einen halben Zentimeter dick ausgerollt und in kleine Stangen geschnitten, die in warmer Röhre etwas übertrocknen müssen.