

## Braun - Marzipan

Kategorien: Konfekt, Plätzchen, Pralinen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

### ZUTATEN

---

|     |       |                      |
|-----|-------|----------------------|
| 3   |       | Eiweiss              |
| 300 | Gramm | Mandeln, Ungeschält  |
| 100 | Gramm | Zartbitterkuvertuere |
| 200 | Gramm | Zucker               |
| 2   | Essl. | Rosenwasser          |

### ZUM GARNIEREN

---

Kandierte Fruechte Puderzucker

Beachten: Das Marzipan ist zum alsbaldigen  
Verzehr bestimmt (wegen der  
Eiweisse).

### Anleitung:

Mandeln sehr fein reiben, Zartbitterkuvertuere sehr fein reiben (je Feiner, umso feiner ... !!). Eiweiss steif schlagen. Mit geriebenen Mandeln, geriebenen Kuvertuere, Zucker und Rosenwasser vorsichtig jedoch gruendlich Mischen. Zucker auf die Arbeitflaeche streuen, portionsweise ausrollen. Beliebige Formen ausstechen, nach Belieben mit kandierten Fruechte Garnieren. Auf ein mit Zucker bestreutes Backblech legen und im auf 140 GradC vorgewaermten Ofen ca. 30 Minuten backen.