

Marzipan - Blätter (Pate D Amande)

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Konfekt, Land, Frankreich

Zutaten für: 40 Stück

150	Gramm	Mandeln gemahlen, geschält
150	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiss
1	Essl.	Rosenwasser
		Bittermandeloel einige Tropfen
3	Tropfen	Lebensmittelfarbe gruen
1	Essl.	Kirschwasser
40		Walnusskernhaelften
40	klein.	Papierfoermchen farbig

Anleitung:

1. Die Mandeln mit dem Zucker gut vermischen. Dann Eiweiss, Rosenwasser und Bittermandeloel zugeben und alles mit dem Ruehrgeraet etwa 3 Minuten verruehren, dann mit den Haenden zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt Im Kuehlschrank 3 Stunden ruhen lassen.

2. Marzipan mit Lebensmittelfarbe und Kirschwasser verkneten. Dann etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einer ovalen Ausstechform oder mit einem Messer Blattformen ausschneiden. Blattrippen mit dem Messer einkerben.

3. Walnusshaelften nochmals halbieren, je ein Viertel auf ein Blatt setzen, Marzipanblaetter in Papierfoermchen legen.

TIP:

Selbstgemachtes Marzipan ist ein Genuss. Wer nur wenig Zeit hat, nimmt fertiges Rohmarzipan, mit natuerlichen Farbstoffen gruen gefaerbt, als Ersatz.

Pro Stueck: 40 kcal / 170 kJ

Frankreich feiert heiter und beschwingt

Ganz Gemuetliche bleiben am Heiligen Abend daheim vor dem Femseher. Andere treffen sich lieber im Kino oder im Theater. Jedenfalls zeigen die Franzosen zu Weihnachten wenig Sinn fuer Beschaulichkeit Selbst wer zur MitternachtLmesse geht, will danach wieder lustig feiern. Erst recht am naechsten Tag, wenn morgens Bescherung ist und spaeter Austern, Mandelsueppchen, Pasteten, gefuellter Truthahn aufgetischt werden und "Buche de Noel" , die Buttercremerolle.