

Marzipan mit Orangenblütenaroma Selber Machen

Kategorien: Grundrezept, Marzipan

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mandeln; gemahlen
10	ml	Bittermandel-Öl
500	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Orangenblüten, getrocknet
100	ml	Wasser, kochend

Anleitung:

Aus den Blüten und kochendem Wasser einen kräftigen Tee zubereiten (10 Minuten ziehen lassen). Der Geschmack des fertigen Marzipans wird dadurch etwas honigartig. Die gemahlene Mandeln und den Puderzucker in die Knetschüssel der Küchenmaschine geben und gründlich mischen, dann ca. 1/3 des Tees und das Bittermandel-Öl hinzufügen. Zunächst 5 Minuten bei geringer Geschwindigkeit vermengen, dann weitere 5 Minuten auf höchster Stufe kneten. Ist die Masse noch sehr krümelig, etwas Tee hinzufügen und gleichmäßig durchmischen. So lange wiederholen, bis sich eine homogene Masse bildet, die sich zusammenballt und gut von der Schüssel und den Knethaken löst. Über Nacht an einem kühlen Ort, gut verschlossen, ziehen lassen und vor der weiteren Verarbeitung noch einmal durchkneten, ggf. mehr Flüssigkeit zufügen. Weiterverarbeitung I: Die Arbeitsplatte mit Puderzucker bestreuen und das Marzipan ausrollen und Formen ausstechen, dann kurz im Ofen antrocknen, damit die Stücke nicht so kleben (5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 150°). Weiterverarbeitung II: Kugeln formen und in Kakao wälzen -> Marzipankartoffeln. Quelle: (c) Renate Husmann aus mündlichen Erklärungen, verschiedenen Rezepten aus meiner Datenbank und dem Inhalt meines Vorratsschranks zusammengestellt und ausprobiert.

Tips Wie viel Flüssigkeit genau gebraucht wird, hängt von den verwendeten Mandeln ab: · Ganze, selbst abgezogene und geriebene Mandeln benötigen nur sehr wenig Flüssigkeit. · Fertig geriebene Mandeln benötigen schon etwas mehr Flüssigkeit. ·

Fertig gemahlene Mandeln sind staubtrocken und können durchaus noch mehr als die angegebene Menge brauchen. Der feinste Marzipangeschmack wird erzielt: · Wenn die gemahlene Mandeln besonders fein sind. · Wenn lange und gründlich gerührt wird. Orangenblütentee ist schwer zu bekommen !