

Rezept

Arbeiten mit Marzipan

Ein Rezept von Arbeiten mit Marzipan, am 13.05.2025

Zutaten

100 g Marzipanrohmasse
Lebensmittelfarbe (Paste)

25 g Puderzucker

Außerdem:

Silikonmatte

Rollstab

Ausstecher (z.B. für Blüten)

3 Zahnstocher

Lebensmittelkleber

Zuckerperlen

Bäckerstärke

Einmalhandschuhe

Blütenblattausstecher (5-Blatt-
Rosenausstecher)

Silikonform (Mould)

Geodreieck

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 125 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Eine Mischung aus Marzipan und Puderzucker lässt sich besonders leicht bearbeiten. Dafür Rohmasse und Puderzucker auf der Arbeitsfläche verkneten. Die Silikonmatte mit Bäckerstärke bestreuen und die Masse mit dem Rollstab darauf ausrollen. Übrigens: Marzipanrohmasse ist nicht weiß. Wer ein reines Weiß haben möchte, muss die Masse einfärben.
2. Zum Einfärben wenig Pastenfarbe zur Marzipanmasse geben und unterkneten, dabei unbedingt Einweghandschuhe tragen. Nach und nach mehr Farbe unterkneten, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.
3. Marzipan ist nicht so flexibel und dehnbar wie Fondant und lässt sich nicht so dünn ausrollen. Auch darf die Marzipandecke beim Bearbeiten nicht zu warm werden. Tipp: Die ausgerollte Marzipandecke mit Rollmatte oder -stab auf der Torte platzieren und die Matte dann entfernen.
4. Zum Ausstechen die Arbeitsfläche mit Bäckerstärke bestreuen und die Ausstecher kurz in Stärke tauchen. Vor allem gefärbtes Marzipan ist oft klebrig. Mein Tipp: Die Masse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und ca. 20 Min. kühlen, bevor es ans Ausstechen geht.
5. Für Rosen die Marzipanmasse ausrollen und mit dem Rosenausstecher drei Blüten ausstechen. Aus den Marzipanresten einen Tropfen formen, auf 1 Zahnstocher stecken und diesen in die Mitte einer Blüte stecken. Die Blätter leicht anfeuchten und um den Tropfen kleben. Mit den anderen Blüten wiederholen und die Rosen ca. 1 Std. trocknen lassen.
6. Silikonformen gibt es in verschiedenen Härtegraden. Ich bevorzuge die härteren Modelle und kühle sie vor der Verwendung. Für Marzipan eignen sich besonders einfache, wenig detaillierte Formen. Achtung: Schnell verwenden, damit nichts austrocknet.

7. Marzipandekorationen werden mit klarem Alkohol (z B. Wodka), Wasser, Royal Icing (siehe S. 18) oder Lebensmittelkleber an der Torte befestigt. Ich bevorzuge Kleber, er ist geschmacksneutral und haftet perfekt. Den Kleber gibt es gebrauchsfertig, oder man mischt ihn aus CMC und Wasser im Verhältnis 1:4 selbst.

8. Zum kompletten Eindecken der Torte bieten sich Marzipandecken an. Man kann sie wie Fondant glatt auflegen. Für einen Lagenlook gleich große Kreise ausstechen und die Torte am unteren Rand beginnend mit den Kreisen in Reihen eindecken. Auch zweifarbig sehr schön.

9. Für ein Steppmuster am oberen Tortenrand in regelmäßigem Abstand kleine Löcher stechen. Das Dreieck im 45°-Winkel ansetzen und an der langen Seite eine schräge Linie zum unteren Tortenrand ziehen. Das Dreieck drehen, erneut um die Torte gehen und Linien ziehen. Auf die Kreuzungspunkte Zuckerperlen setzen.