

Rezept

Königsberger Marzipan

Ein Rezept von Königsberger Marzipan, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 600 g sehr gute Marzipanrohmasse (selbst gemacht oder Spezialversand) | 2 EL Rosenblütenwasser |
| 150 g Himbeerkonfitüre
Schaschlikspieße | 1 Eiweiß
herzförmige Ausstecher in 2 Größen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Marzipanrohmasse mit den Händen mit dem Rosenblütenwasser verkneten, bis sie schön geschmeidig ist. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier oder zwischen der Folie von zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher 3-4 cm große Herzen ausstechen. Wenn das Marzipan zu feucht ist, fein gemahlene Mandeln unterkneten.
2. Restliches Marzipan wieder zusammenkneten, 0,5 cm dünn ausrollen und weitere Herzen in der gleichen Größe ausstechen, dabei aber jedes Herz innen mit einer kleineren Herzform nochmals ausstechen, sodass schmale herzförmige Rahmen entstehen.
3. Das Eiweiß verquirlen. Die dicken Herzen mit Eiweiß einstreichen und die Herzrahmen daraufsetzen. Mit einem Schaschlikspieß Muster in die Ränder drücken. Die Herzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 3-4 Std. antrocknen lassen.
4. Den Backofengrill anschalten. Die Konfitüre durch ein Sieb passieren, in einen Topf geben und einmal aufkochen.
5. Die Marzipanherzen auf der obersten Schiene unter dem Grill 3-4 Min. leicht bräunen. Vorsicht, sie verbrennen sehr schnell! Aus dem Ofen nehmen und sofort etwas heiße Himbeerkonfitüre in jedes Herz geben. Die Herzen offen leicht antrocknen lassen, dann in Lagen mit Butterbrotpapier getrennt in eine Dose schichten und luftdicht verschlossen aufbewahren.