

Rezept

Marzipan mit Rosenwasser

Ein Rezept von Marzipan mit Rosenwasser, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Mandeln
500 g Puderzucker

3-4 Tropfen Bittermandelöl
5-6 EL Rosenwasser (aus der Apotheke oder dem orientalischen Lebensmittelladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KG MARZIPAN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Mandeln in Wasser aufkochen. 5-10 Min. ziehen lassen, in einem Sieb kalt abschrecken und häuten.

2. Die geschälten Mandeln auf einem Tuch ausbreiten und trocknen reiben. Portionsweise im Blitzhacker sehr fein zerkleinern und in eine Schüssel geben.

3. Mandeln mit Bittermandelöl, Puderzucker und Rosenwasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer dicken Rolle formen. Das Marzipan in Frischhaltefolie einpacken, damit es nicht austrocknet.