Rezept

Pistazienmarzipan

Ein Rezept von Pistazienmarzipan, am 29.04.2024

Zutaten

- **200 g** Mandeln
- **150 g** Puderzucker
- **20 g** Kirschwasser
- **100 g** geschälte, ungesalzene Pistazienkerne
- **50 g** Glukosesirup
- Kristallzucker zum Wenden

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 500 g Marzipan | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Mandeln in einen kleinen Topf geben und mit Wasser bedecken. Das Wasser aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und die Mandeln abgießen. Die Mandelkerne aus den Häutchen schnipsen und auf das Backblech legen. Im heißen Ofen ca. 5 Minuten trocknen, ohne sie dabei zu rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Mandeln und Pistazienkerne mischen und in der Mandelmühle fein mahlen. Oder im Blitzhacker zuerst nur grob mahlen, dann mit dem Puderzucker vermischen und ganz fein mahlen, auf diese Weise wird die Masse nicht ölig.

3. Mandeln, Pistazien, Puderzucker, Glukosesirup und Kirschwasser in einer Schüssel mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Das Marzipan zu Konfekt weiterverarbeiten wie unten beschrieben. Oder wenn es schnell gehen soll, das Marzipan auf Puderzucker ca. 1 cm dick ausrollen und möglichst kleine, hübsche Ornamente ausstechen, in Kristallzucker wenden (großes Bild). In einer Blechdose mit Butterbrotpapier getrennt aufbewahren.