

Rezept

Zuckerfreies Marzipan

Ein Rezept von Zuckerfreies Marzipan, am 09.02.2025

Zutaten

100 g weißes Mandelmus
2 Tropfen Bittermandelöl

50 g Reissirup
1/2 TL Rosenwasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 150 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal, 59 g F, 15 g EW, 59 g KH

Zubereitung

1. Das Mandelmus und den Reissirup in einer Schüssel verrühren. Das Bittermandelöl und das Rosenwasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, bis die Masse geschmeidig ist.

2. Die Mandelmasse aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsplatte nochmals durchkneten, dann zu einer dicken Rolle formen.

3. Das Marzipan gut in Frischhaltefolie einwickeln und mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen, bevor es verzehrt oder weiterverarbeitet wird (z. B. Apfelkuchen, s. S. 91). Im Kühlschrank aufbewahrt ist das Marzipan mind. 4 Wochen haltbar.