

So kannst du zartes Marzipan selber machen – einfacher als du denkst

VORBEREITEN

8
Min.

ZUBEREITEN

2
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

200 g Mandeln mit Haut
150 g Puderzucker
2 Esslöffel Rosenwasser (oder andere Flüssigkeit)

Nach ausgiebiger Recherche kann ich mit Sicherheit sagen: Über den Ursprung des Marzipan weiß man nichts mit Sicherheit. Wahrscheinlich ist nur, dass das **süße Mandelbrot** wohl eine Erfindung aus der Not heraus war. So behaupten die Städte Lübeck, Königsberg und Toledo gleichermaßen, das Marzipan in Zeiten der Belagerung aus Mangel an Weizenmehl erfunden zu haben, um nicht zu verhungern. Wer genau die samtig süße Mandelmasse nun als erster erfunden hat – man wird es wohl nie erfahren. Trotzdem will ich endlich mal Marzipan selber machen!

Denn zu Beginn der Plätzchensaison habe ich mir dieses Jahr vorgenommen, mal wirklich alles selbst zuzubereiten. Es lässt sich doch einfach viel unbeschwerter naschen, wenn man weiß, was man da grad wegknuspert. Marzipan-Nussecken, Mandel-Marzipan Makronen, Bethmännchen – alles auf meiner To-do Liste, alles Leckereien mit **Marzipan**. Aber kann man denn Marzipan selber machen? Natürlich kannst du das – und es geht

viiiel einfacher als du denkst. Das Ergebnis ist unschlagbar lecker, duftend, aromatisch, weich, samtig... hach, ich glaub ich bin verknallt in handmade Marzipan!

Marzipan selber machen - so geht's



Selbstgemachte Marzipan-Rohmasse

Einen ganzen Nachmittag Zeit genommen, Ärmel hochgekrämpelt und...wie, schon fertig?! Marzipan selber herzustellen ist so einfach und schnell, dass ich mich frage, warum ich jemals die abgepackte Masse aus dem Supermarkt gekauft habe.

Du brauchst lediglich **Mandeln, Puderzucker, Rosenwasser und 10 Minuten Zeit**, um wunderbar frisch duftendes Marzipan herzustellen. Das Gute am Selbermachen ist außerdem, dass du dir sicher sein kannst, dass dein Marzipan frisch und frei von jeglichen Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder Konservierungsstoffen ist.

Wie du die Rohmasse dann aromatisierst, bleibt ganz dir überlassen. Klassisch ist die Zugabe von **Rosenwasser**. Falls du das Aroma nicht magst oder etwas anderes bevorzugst, kannst du aber auch ohne Probleme ein anderes flüssiges Aroma hinzugeben. Triple Sec (z.B.

So kannst du zartes Marzipan selber machen – einfacher als du denkst

Cointreau oder Curacao Likör) verleiht dem Marzipan eine leichte Orangennote, Bittermandelöl lässt die Masse noch intensiver nach Mandel und einen Tick bitter schmecken. Zu den flüssigen Aromen kannst du anschließend natürlich auch noch gemahlene Gewürze wie Zimt oder Ingwer einkneten.

So kannst du ratzfatz 350 g Marzipanrohmasse zusammenkneten:

- 1 -

Mandeln in 1 Liter Wasser 2 Minuten köcheln. Danach abgießen und etwas abkühlen lassen.



- 2 -

Mandeln mit den Fingern aus der Haut drücken.



- 3 -

Geschälte Mandeln in einem Food Processor sehr fein mahlen.



- 4 -

Puderzucker mit gemahlene Mandeln und Rosenwasser oder einer anderen Flüssigkeit in eine Schüssel geben.



- 5 -

Alle Zutaten solange mit den Händen verkneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Bis zur Verwendung kühl aufbewahren.

So kannst du zartes Marzipan selber machen – einfacher als du denkst



Marzipankartoffeln selber machen: Klein, rund und wunderbar

Mit Marzipanrohmasse kannst du einiges anstellen. Die einfachste Art, sie zu mundgerechten kleinen Leckerbissen zu verarbeiten, ist wohl Marzipankartoffeln herzustellen. Dazu rollst du das Marzipan erst zu **kleinen Kügelchen** und wälzt sie dann leicht in ungesüßtem **Backkakao**. Hübsch verpackt lassen sie sich gut verschenken und in Metalldosen aufbewahrt bleiben sie mehrere Wochen frisch.



Selbstgemachte Marzipankartoffeln

Zum Angeben: Marzipanfiguren selber machen

Marzipan lässt sich gut modellieren und ist dadurch eine super Grundlage für alle dekorierfreudigen Zuckerbäcker. Mit kleinen Marzipankarotten kannst du beispielsweise deinen Carrot-Cake aufhübschen und Muffins mit bunten Marzipanblumen lassen nicht nur Kinderherzen höher schlagen.

Nimm dir Zeit, denn Marzipanfiguren zu modellieren ist keine schnelle Nummer und erfordert Fingerspitzengefühl. **Mit Speisefarbe kann die Rohmasse eingefärbt werden.** Dazu einige Tropfen Farbe zum Marzipan geben und gut verkneten, bis keine Schlieren mehr zu sehen sind. Zum Kneten am besten Handschuhe anziehen. Danach kannst du nach Lust und Laune draufloskneten. Am besten lässt es sich **mit feuchten Fingern modellieren**. So wird die Oberfläche gleichmäßig und glatt.

Wenn du merkst, dass die Masse zu warm und glitschig wird, wickel sie in Frischhaltefolie ein und leg sie 10 Minuten in den Kühlschrank. Danach ist das Marzipan wieder fester und es lässt sich angenehmer verarbeiten.

Marzipandecke selber machen - so gelingt sie dir ganz sicher

So eine Torte mit Marzipandecke macht ja schon was her. Aus der selbstgemachten Marzipanrohmasse lässt sich die Decke mit etwas Fingerspitzengefühl auch selber herstellen.

Zunächst solltest du das Marzipan gründlich **durchkneten**, damit es etwas wärmer und dadurch schön geschmeidig wird. Dann zu einer Kugel formen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie gleichmäßig mit einem Nudelholz **ausrollen** - so bleibt nichts an der Teigrolle oder auf der Arbeitsfläche kleben. Zum Abdecken der meisten Torten sollte die Marzipandecke einen **Durchmesser von ca. 38 cm haben**.

Die Decke kannst du nach dem Ausrollen mit Hilfe der Folie auf die Torte legen und die Folie dann abziehen. Die Marzipandecke etwas andrücken und die überlappenden **Ränder mit einem Messer abschneiden**. Aus den Resten kannst du dann prima eine hübsche Blumendeko für deine Torte modellieren.

So kannst du zartes Marzipan selber machen – einfacher als du denkst



Pompöser Klassiker - Lübecker Marzipantorte

Marzipanrosen selber machen - Blümchendeko für dein Backwerk

sie ist wohl die klassischste Marzipanverzierung seit es Marzipan gibt: Die Rose. Das liegt wahrscheinlich auch daran, dass man kein Profi sein muss um sie zu modellieren. Ein paar einfache Handgriffe und die Marzipanblüte ist bereit, dein Gebäck noch schöner zu machen.

Um eine Rose aus Marzipan zu modellieren, wird das Marzipan zunächst **mit roter Lebensmittelfarbe eingefärbt**. Erst mit wenig Farbe anfangen und die Masse gut durchkneten, damit sich die Farbe gleichmäßig verteilt. So lange weitere Farbe hinzugeben, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

Für die Blütenblätter die eingefärbte Marzipanmasse zu einer ca. **1 cm dicken Rolle** formen und von dieser ca. **1 cm breite Scheiben** abschneiden. Pro Rose benötigst du 5 – 6 Stücke. Die Stücke zu Kügelchen formen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legen und mit einem Teelöffel glatt streichen. So entstehen flache, runde Rosenblätter. Das **erste Blatt ein wenig einrollen** und das nächste Rosenblatt anlegen. Dies mit den restlichen Blütenblättern wiederholen und alle am unteren Ende gut zusammendrücken.