



Marzipan



 Arbeitszeit: ca. 25 min

 Koch- & Backzeit: ca. 5 min

 Portionen: 1

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 100g Mandelmehl (nicht/ teils entölt)
- 50g Puderzucker
- 5 Tropfen Bittermandel
- 1 1/2 EL Honig
- 1 EL Rosenwasser oder Wasser
- 6 Rosenblätter (optional)

Zubereitung

Zunächst den Honig auf niedrigster Stufe im Topf erhitzen. Die Bittermandel-Tropfen sowie die Rosenblätter und das Wasser/ das Rosenwasser hinzugeben. Anschließend den Topf vom Herd nehmen. Das Mandelmehl und den Puderzucker miteinander vermengen. Die Honigmasse hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu klumpig sein, einfach ein kleines bisschen Wasser hinzugeben.

Das Marzipan zu einer Rolle formen und abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

