

Grundrezept Honigmarzipan

aus: Lucia Baumgärtner, Kuchen und Torten vollwertig, GU

Zutaten für etwa 300 g Marzipan:

200 g ungeschälte Mandeln

100 g festen heller Honig (zum Beispiel Klee- oder Rapshonig)

1 ½ Eßl. Rosenwasser

Zubereitungszeit (einschließlich Trockenzeit): etwa 1 Stunde

Haltbarkeit im Kühlschrank: 7-8 Wochen

- Die Mandeln häuten. Dafür in einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen und die Mandeln 3-4 Minuten darin kochen lassen. Dann die Mandeln in ein Sieb geben, kalt abbrausen, und die Häute abziehen.
- Die geschälten Mandeln auf einem Backblech ausbreiten.
- Das Backblech in den kalten Backofen (Mitte) schieben, und die Mandeln bei 50° etwa 35 Minuten trocknen lassen. Nach etwa 20 Minuten die Mandeln einmal wenden.
- Die Mandeln in einer Mandelmühle oder in einem elektrischen Zerkleinerer so fein wie möglich mahlen.
- Den Honig und das Rosenwasser mit den Mandeln verkneten, bis eine glatte elastische Masse entsteht.
- Die Marzipanmasse zu einer Rolle formen, in Folie einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren.