



Hier und heute

Marzipankartoffeln und selbstgemachtes Marzipan

Schokoladen-Sommelière und Bäckermeisterin Karin Steinhoff zeigt, wie Sie Marzipan und Marzipankartoffeln in zwei Variationen ganz einfach selbst machen. Perfekt für den Adventsteller oder als weihnachtliches Mitbringsel.

Das Rezept

(von Karin Steinhoff für etwa 30 Marzipankartoffeln à 10 g)

Selbstgemachtes Marzipan

- 200 g Mandeln, gerieben oder gemahlen (alternativ gehobelte Mandeln)
- 120 g Puderzucker
- 4 TL Rosenwasser (alternativ Wasser)
- 8-10 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung

Mandeln in einer Pfanne unter gleichmäßigem Rühren leicht anrösten, um das Mandelaroma zu verstärken. Dann im Mixer kurz feinmahlen. Die Konsistenz sollte zwischen handelsüblichen gemahlenden Mandeln und Mehl liegen.

Puderzucker, Rosenwasser und Bittermandelöl zufügen und so lange weiter mahlen, bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht. Die Marzipanrohmasse in Frischhaltefolie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen – am besten über Nacht.

Tipps

- Ist das Marzipan zu bröselig, fügen Sie am besten noch etwas Wasser hinzu. Wenn es zu weich ist, noch etwas Puderzucker.
- Um die Marzipanmasse zu verfeinern, können Sie geriebene Orangenschale und Lebkuchengewürz hineingeben.

Marzipankartoffeln

- etwa 320 g Marzipanrohmasse (s. Rezept/alternativ gekaufte Marzipanmasse)

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse zu einer Rolle von circa zwei Zentimetern Durchmesser formen und dann in der Mitte teilen. Immer weiter jeweils in der Mitte teilen, bis Sie etwa 32 kleine Stücke von jeweils circa zehn Gramm haben. Diese Marzipanstücke nun zwischen den Handflächen zu Kugeln formen.

Variante 1: Marzipankartoffeln mit Kakao

- ca. 100 g dunkles Kakaopulver

Zubereitung

Die Marzipankartoffeln nach Belieben in Kakaopulver wälzen. Überschüssiges Kakaopulver mit Hilfe eines Siebs abklopfen.

Variante 2: Gefüllte Marzipankartoffeln

- ca. 60 g Nougat, dunkel oder hell, je nach Geschmack

Zubereitung



Hier und heute
Nougat in kleine Würfel schneiden. Marzipankugel in der Mitte eindrücken, einen Nougatwürfel einlegen, die Öffnung schließen und alles wieder rundformen.