

## Das tägliche Brot der Adventszeit: Marzipan

### Marzipan, selbst gemacht

Zutaten:

300 g Mandeln, geschält (kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und schälen)  
200 g Puderzucker  
einige Tropfen Bittermandelaroma  
2 EL eiskaltes Wasser  
geriebene Zitronen- oder Orangenschale (oder einige Tropfen Rosen- oder Orangenblütenwasser)

In einem Mixer Mandeln, Zucker, Wasser und evtl. Aromen geben und mixen, bis die Masse gleichmäßig fein aussieht. Diese über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Masse zwischen zwei Backpapierblättern etwa 1,5 cm dick ausrollen, schneiden und Figuren formen. Diese auf einem mit geöltem Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Backofen auf 80° C Umluft vorheizen und Marzipanfiguren für 20 Minuten im Ofen trocknen lassen. Aus dem Ofen nehmen, diesen auf 280 °C Oberhitze/Grill (oder auf höchster Stufe des Ofens) vorheizen, Backblech auf die obere Schiene in den Ofen schieben und für etwa 1 - 2 Minuten gratinieren. Schon nach wenigen Minuten färbt sich die Oberfläche goldbraun, daher nicht aus den Augen verlieren! Herausnehmen und abkühlen lassen. Backblech sofort herausnehmen und die Figuren abkühlen lassen.

### Marzipankartoffeln

Zutaten:

250 g Marzipan-Honig-Rohmasse  
100 g Mandeln, geschält (kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und schälen)  
1 EL edelbitterer Kakao (alternativ: edelbittere Schokoladenkuvertüre)

Mandeln vorsichtig in einer Pfanne rösten, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Marzipanrohmasse kleine Kugeln formen, in der Mitte eine Mandel verstecken. Die runden Marzipankartoffeln in Kakao wälzen, dann leicht schütteln, damit das überschüssige Kakaopulver abfällt. Alternativ: Schokoladenkuvertüre im Wasserbad erhitzen, dann die Marzipankartoffeln mit einer Küchenzange in die Schokolade tauchen, auf einer geölten Oberfläche ablegen und abkühlen lassen.



## Marzipanigel

Zutaten:

250 g Marzipan-Honig-Rohmasse  
200 g Mandelstifte oder Pinienkerne  
Lakritzperlen

Aus der Marzipanmasse kleine Igel formen - als längliche Kugel mit etwas spitzem Maul.  
Mandelstifte bzw. Pinienkernen in einer Pfanne vorsichtig rösten, bis sie eine leicht bräunliche Farbe annehmen, dann sofort herausnehmen und abkühlen lassen.  
Marzipankugeln mit Mandeln oder Pinienkernen dekorieren, so dass sie wie Stachel aussehen. Lakritzperlen dienen als Augen und Nase.