

Marzipan (Grundrezept)

100 g Mandeln mit Schale
60g Zucker
Gewürze nach Lust und Laune



Für dieses Geschmacksexperiment verwendete Gewürze:

Süß Tonkabohne, Vanilleschote
Sauer Himbeere (gefriergetrocknet)
Salzig Fleur de Sel (Indien), Kristallsalz (Kalahari)
Herb Rosenblätter, Rosmarin, Safran
Bitter Aprikosenkerne, Bockshornkleesamen
Scharf Chili "Birds Eye", Kubebenpfeffer Zimt



Mandeln ausgebreitet trocknen lassen.
Hierzu Teller oder besser Marmorplatten benutzen.
Jedes absorbierende Material, wie Holz, Papier oder Rattan entzieht wichtige Geschmacksstoffe.



Den Zucker fein mahlen.
Ich mache das zwischen den Mandelportionen, das reinigt die Mühle und stellt eine erste Verbindung her.
Gemahlene Mandeln gut mit dem Zucker verkneten - die Rohmasse ist fertig.
Diese Rohmasse flach auf einem Teller über Nacht trocknen lassen.

Das Rezept ist beliebig skalierbar und durch Wahl und Zusammenstellung von Gewürzen wandelbar.

Meine Lieblingsmischung:

1-2 bittere Aprikosenkerne; 1 Prise Salz; 1 EL Rosenblätter, Ein paar Tropfen Rosenwasser, 1 Prise fein vermahlener Langpfeffer (Pippali)



Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, über Nacht weichen lassen. Danach lässt sich die Schale sehr leicht entfernen.

Sollte sich bei einigen Mandeln die Schale nicht lösen, nochmal mit kochendem Wasser übergießen und abkühlen lassen.



Mandeln portionsweise und mit kurzen Impulsen mahlen. Dabei darauf achten, dass sich die Masse nicht zu sehr erhitzt oder ein Mus entsteht.
Ich verwende den Zauberstab und mahle jeweils eine Handvoll mit 10 Impulsen.



Gewürze einzeln fein mahlen und sorgfältig mit der Rohmasse verkneten, bei Bedarf tropfenweise Wasser zugeben.

Die Marzipanmasse zu Kugeln rollen, wer mag kann diese noch in Kakao oder Gewürzen wälzen.
Getrocknete Blätter (Rose, Ringelblume ...), Früchte oder Kräuter lassen sich sehr gut pulverisieren und bieten fantastische Geschmackserlebnisse.