

Kachkiste

Eine Rezeptsammlung der Ernährungs- Projekte und Arbeitsgemeinschaften der Grundschule Taufkirchen (Vils)



und



www.gemeinsamtafeln.de



...empfehlen:

MARZIPAN Qualität

Marzipan ist eine Mischung aus Marzipan-Rohmasse und höchstens der gleichen Gewichtsmenge Zucker. Nach dem deutschen Verfahren besteht Marzipan-Rohmasse aus zwei Teilen süßen Mandeln und einem Teil Zucker. Der Zuckeranteil darf höchstens 35 Prozent betragen. Die Rohmasse darf maximal 17 Prozent Feuchtigkeit und muss mindestens 28 Prozent Mandelöl enthalten.

Die Qualität des Marzipan richtet sich nach dem Zuckergehalt. Je weniger Zucker das Marzipan enthält, desto besser ist die Qualität. Die beste Qualität ist das so genannte „100:0“ oder „100-Prozent-Marzipan“, bei dem der Marzipan-Rohmasse kein weiterer Zucker zugesetzt wird. Die nächste Qualitätsstufe ist das „Lübecker Marzipan“, das ausschließlich in Lübeck hergestellt werden darf. Lübecker Marzipan ist ein „90:10-Marzipan“, da es zu 90 Prozent aus Rohmasse besteht und einen Zuckeranteil von 10 Prozent enthält. An dritter Stelle steht das „Edelmarzipan“. Dieses Marzipan besteht aus 30 Prozent Zucker und 70 Prozent Rohmasse.

Im Handel finden Sie allerdings auch Marzipan, das nach Rezepturen produziert ist, die zur Hälfte aus Marzipan-Rohmasse und zur anderen Hälfte aus Zucker bestehen. Insgesamt enthalten diese Produkte dann fast 70 Prozent Zucker. Dieses Marzipan schmeckt sehr süß und kaum noch nach Mandel. Die Qualität von Marzipan erkennen Sie außerdem an der Farbe. Hochwertiges Marzipan ist leicht gelblich, während Marzipan mit hohem Zuckeranteil fast weiß aussieht.

Marzipan lässt sich besonders leicht formen, färben und bemalen und lässt sich deshalb einfach und schön zu Marzipanfiguren, Obst- und Gemüseminiaturen, Architektur- oder Phantasiegebilden verarbeiten. Außerdem dient Marzipan der Dekoration von Kuchen und Torten, sei es in Form einer Marzipandecke oder von verzierenden Figuren.

(Quelle: essen & trinken)

www.gemeinsamtafeln.de