

# Kachkiste

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



und



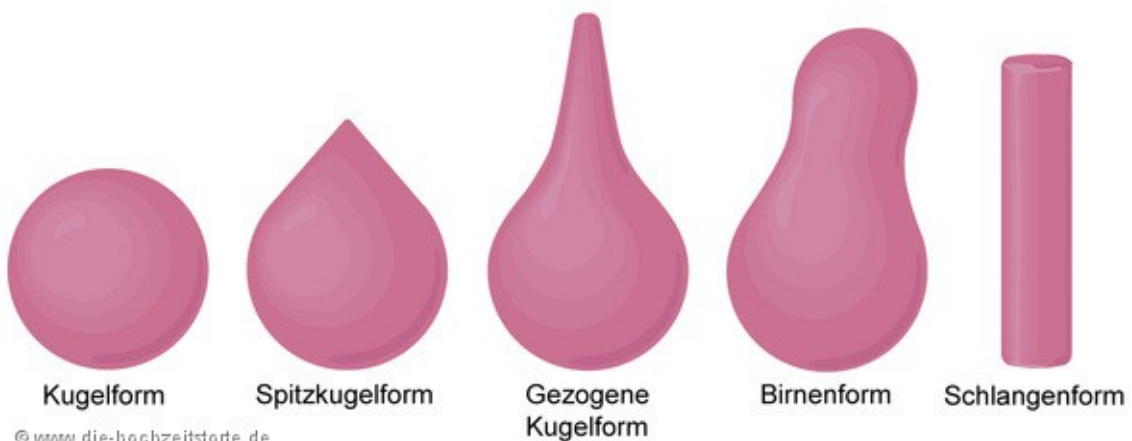
[www.gemeinsamtafeln.de](http://www.gemeinsamtafeln.de)



**...empfehlen:**

## Verarbeitung

Neben den Marzipankartoffeln und den Mozartkugeln, gibt es vielseitige Köstlichkeiten in Bäckereien wie Marzipanschnecken oder beim Konditor gefüllte Pralinen. Aber im Grunde genommen lässt sich auch jede andere Form aus Marzipan herstellen. Somit ist jede Verarbeitung individuell. Sobald man mit Marzipan arbeitet, sollte man beachten, dass Puderzucker zum Ankneten verwendet werden sollte. Dabei wird die Daumenregel des Verhältnisses von 1:1 empfohlen. Hinzu kommt die Verarbeitung von Farbe. Wünscht man eine bestimmte Farbe, kann die süße Masse mit Lebensmittelfarbe verarbeitet werden. Dabei empfehlen wir Farbpulver oder flüssige Speisefarbe. Damit kann das komplette Marzipan eingefärbt werden, ohne eine Geschmacksänderung hervorzurufen. Zudem sollte man dabei immer Handschuhe tragen, damit man sich die Hände nicht einfärbt, gerade wenn man mit mehreren Farben arbeitet, sollten sich die Farben nicht vermischen. Möchten Sie das Marzipan zum Modellieren nutzen, so empfehlen wir Ihnen folgende fünf Grundformen. Aus ihnen lassen sich falls alle Figuren sowohl Menschen, als auch Tier und Pflanzen oder andere Gestalten modellieren.



© [www.die-hochzeitstorte.de](http://www.die-hochzeitstorte.de)

[www.gemeinsamtafeln.de](http://www.gemeinsamtafeln.de)