

Kachkiste

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



und



www.gemeinsamtafeln.de



...empfehlen:

Marzipan-Grundrezept

Zutaten (für 1kg Rohmasse):

- 500g gemahlene Mandeln
- 3El Rosenwasser (erhältlich in der Apotheke)
- 10g Bittermandelöl
- 500g Puderzucker

Zubereitung:

200g von dem Puderzucker zusammen mit den Mandeln und dem Rosenwasser in einem Kochtopf vermengen und bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich die Masse vom Boden löst. Diese Masse auf einem Brett oder der Arbeitsfläche mit dem restlichen Zucker und dem Bittermandelöl verkneten. Sollte die Masse zu fest sein, kann man dieser noch einige Tropfen Rosenwasser zugeben.

Zubereitungszeit: 30min