

Konfekt aus Orangen - Marzipan

Zubereitungsdauer: 1 h. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für ca. 500g Marzipan-Rohmasse.

Zutaten

380 g rohe, geschälte Mandeln
180 g Zucker
1 St. naturbelassene Orangen
Rosenblüten- oder Orangenblütenwasser
1 St. Schokoladenkuvertüre Zartbitter
Back-Dekor
Mandeln zum Garnieren
Ausstechförmchen

Zubereitung

Die benötigten Mandeln abwiegen und portionsweise ganz fein mahlen. Es ist besser, kleine Portionen zu mahlen, da die Mandelmasse sonst in der Maschine klumpt. Die gemahlenden Mandeln in eine große Schale geben.

Von der Orange nur die obere orangefarbene Schicht fein abschälen. Dann den Zucker mahlen, zu jeder Portion Zucker einige Stücke der Orangenschale mit hineingeben. Für die Farbe und das Aroma kann man einige Rosenblütenblätter mitmahlen.

Den fein gemahlenden Zucker gut mit den Mandeln vermischen, dann etwa 10ml Rosenwasser dazugeben und alles sofort sorgfältig verkneten, bis eine feste geschmeidige Masse entstanden ist. Die Marzipan-Masse 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Marzipan-Masse portionsweise zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie ausrollen. Der Teig sollte 0,5 -1 cm dick sein, ansonsten werden die Figuren zu dünn. Mit beliebigen Backförmchen ausstechen.

Ein Teil der Masse zu Kugeln formen, leicht platt drücken und mit einer Mandel verzieren. Die benötigte Menge Kuvertüre zum Schmelzen bringen. Die ausgestochenen Figuren und das Mandelkonfekt in die flüssige Schokolade tauchen und evtl. mit Backdekor versehen.

Das Marzipan hält sich gut 2 Wochen im Kühlschrank, sollte aber völlig luftdicht gelagert werden, damit es nicht austrocknet.

Wenn keine elektrische Maschine zur Hand ist, werden die Mandeln im Mörser zu Brei gerieben, und die Orangenschale mit einer feinen Reibe direkt in den Puderzucker geraspelt.