

Marzipan

eine Reise nach Lübeck hat uns die Köstlichkeit wieder zurück gebracht.
Das Café Niederegger gibt es dort wirklich, mit einem überwältigenden Verkaufstresen und einer veritablen Model Ausstellung.
Das Grundrezept ist ganz einfach



Die hat uns besonders gefallen.



Zutaten

200 g möglichst fein gemahlene Mandeln
50 - 100 g Puderzucker
2-3 El. Rosenwasser
2-3 bittere Mandeln (ersatzweise 1-2 Tropfen Bittermandelöl,
schmeckt aber eher künstlich)

Zubereitung

Die bitteren Mandeln abziehen und fein mahlen oder hacken,
alles gut vermischen, die Masse in einem Kochtopf unter Rühren
erwärmen, die Masse klebt dadurch besser zusammen und wird
dann eher ein Kloß. Noch lauwarm zu Broten oder kleinen
Kartoffeln formen, die man eventuell noch in Kakao wälzen kann.

Lübecker entsteht, wennman es abkühlen läßt. Königsberger
(k ö n i g s b a r g e r) entsteht, wenn man es im Ofen anbräunt.
Das ist Geschmacksache.

Ein Rezept von Hannelore + Peter Thomas aus Wedel für unsere Freunde