

thermomix
VORWERK





Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 10 Min.



Portionen
450 g

Zutaten

200 g Zucker

200 g Mandeln, gehobelt

50 g Mandellikör
(z. B. Amaretto)

1 Fläschchen Bittermandel-
aroma

**Marzipan-
Rohmasse**



- 1.** Zucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.
- 2.** Mandelblättchen in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben, dann erneut **20 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
- 3.** Puderzucker, Likör und Mandelaroma zugeben, **20 Sek./Stufe 7** vermischen und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Dann erneut **20 Sek./Stufe 7** vermischen, mit dem Spatel nach unten schieben und weitere **20 Sek./Stufe 7** vermischen.
- 5.** Marzipan zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Marzipan-Rohmasse nach Bedarf z. B. zum Verziern oder in Kuchen verwenden.

Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**