



Da ich nicht wirklich begeistert vom Originalkinton war, habe ich kurzerhand ein „Marzipan-Kinton“ gemacht.

Hier das Rezept:

Marzipan

Zutaten:

100g Mandeln

50g Puderzucker

1 EL Rosenwasser

Evtl. 1-2 Tropfen Bittermandelöl

Etwas Wasser

Zubereitung:

Mische die gemazlenen Mandeln mit Puderzucker. Füge Rosenwasser und Bittermandelöl hinzu.

Gebe Eßlöffelweise Wasser beim Verkneten zu der Masse, bis sich eine einheitliche glatte Masse kneten lässt.

Fällt die Masse auseinander, ergänze das Marzipan mit Puderzucker.

Ist das Marzipan fertig, nimm ein trockenes Küchenhandtuch. Teile das Marzipan in kleine Kügelchen. Nimm eine Kugeln und lege sie in das Handtuch. Wickel das Handtuch darum und drehe es um die Kugel herum fest zusammen. Danach drehe das Handtuch vorsichtig wieder auseinander und nehme das Marzipan-Kinton heraus.

Guten Appetit!

Originally posted 2018-01-13 22:18:00.

