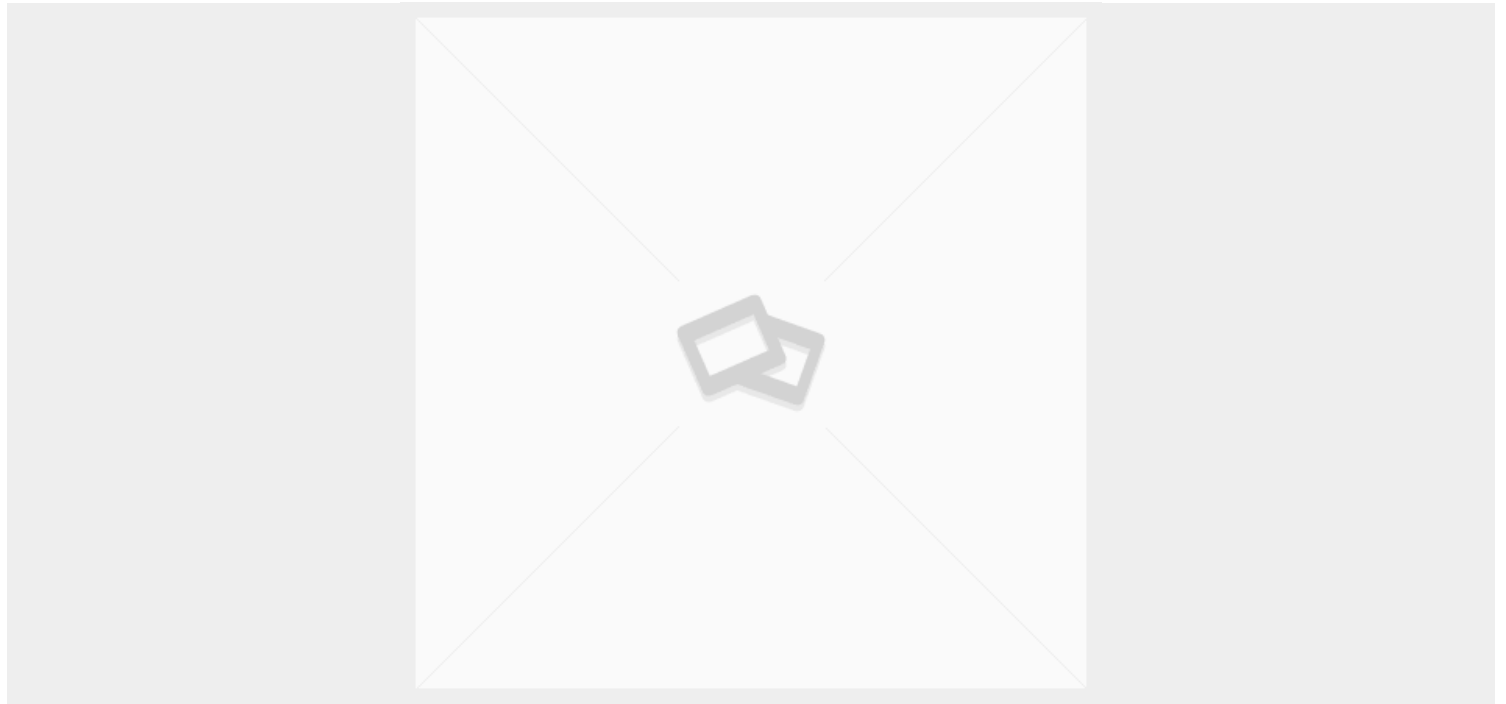


# MARZIPANKARTOFFELN - EINFACH SELBSTGEMACHT

*Posted on 2. Dezember 2019 by cookieundco*



**Categories:** [Geschenke aus der Küche](#), [glutenfreie Rezepte](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Pralinen](#), [Konfekt](#), [Süßigkeiten](#), [Thermomix](#), [vegan/vegetarisch](#), [Weihnachten/Adventszeit](#)

**Tags:** [Amaretto](#), [Cointreau](#), [Kakao](#), [Marzipankartoffeln](#), [Marzipan](#), [Rosenwasser](#), [Weihnachten](#)

Heute habe ich für dich eine sehr traditionelle Weihnachtsleckerei im Gepäck: Selbstgemachte Marzipankartoffeln. Sie gehören für mich zumindest von klein an zur Weihnachtszeit dazu. Selbstgemacht schmecken sie natürlich noch sehr viel besser und du kannst je nach Geschmacksvorliebe ein wenig mit den Aromen spielen...



## Die Marzipankartoffeln...

...sind super einfach und auch ziemlich schnell selbst zubereitet. Viele gekaufte Varianten sind mir auch viel zu süß oder zuwenig "mandelig". Deshalb verarbeite ich in meinem Rezept deutlich weniger Zucker als üblich. So finde die Marzipankartoffeln völlig süß genug. Natürlich ist hier auch die Qualität und das Aroma der Mandeln entscheidend für den Geschmack. Aber bisher fand ich die selbstgemachten Marzipankartoffeln immer sehr viel besser, als die gekauften. Nach diesem Rezept bereite ich sie schon seit einigen Jahren zu. Sehr oft dienen sie auch als Mitbringsel oder Geschenk in der Weihnachtszeit. Außer wenn man Marzipan nicht mag oder gegen Mandeln allergisch ist, ist Marzipan fast für jeden geeignet. Denn es enthält keinerlei tierische Produkte und ist somit vegan, zudem glutenfrei und bei diversen Unverträglichkeiten oder Allergien geeignet.

## Apropos Weihnachtszeit

Dieses Rezept ist übrigens mein Beitrag zu einem Blogger-Adventskalender. Diesmal nehme ich am [Adventskalender vom Möhreneck](#) teil und bin heute sozusagen das 2. Türchen. Nun wird bis Weihnachten jeden Tag ein Türchen geöffnet und dahinter versteckt sich ein leckeres Rezept. Ich bin jedenfalls schon gespannt auf die noch folgenden Rezepte und was sich meine lieben Blogger-Kollegen noch so schönes einfallen lassen. Alle Rezepte sind übrigens vegan.

## Marzipan

...ist laut Definition eine Süßware aus gemahlenden Mandeln, Zucker und eventuell Aromastoffen. Marzipanrohmasse besteht aus blanchierten (also vom braunen Häutchen befreiten Mandeln) und Zucker. Für Marzipan wird noch weiterer Zucker hinzugefügt. Diese Menge bestimmt auch letztendlich die Qualität des fertigen Marzipans. Klar, je mehr Mandeln letztendlich enthalten sind, desto besser. Besonders beliebt und bekannt bei uns, wenn nicht sogar weltbekannt, ist das Lübecker Marzipan. Mein Marzipan in besonders guter "lübecker Qualität" für die Weihnachtsbäckerei beziehe ich übrigens [hier bei bongu](#).



## Woher kommt Marzipan eigentlich?

Es kursiert eine Legende, nach der es wohl 1407 in Lübeck erfunden worden sein soll. Dort soll wohl nach einer Hungersnot ein „Brot“ aus Zucker und Mandeln erfunden worden sein. Das Marzipanbrot.

Marzipan hat laut Historikern aber seinen Ursprung wohl unbestritten im Orient. Marzipan wurde dann vermutlich mit den Arabern nach Europa gebracht, wo es insbesondere in Spanien zuerst populär wurde. Das „Marzipan de Toledo“ ist auch heute noch eines der weltweit bekanntesten überhaupt. Im 14. Jahrhundert war das Marzipan in Europa besonders beim gehobenen Adel als Konfekt sehr begehrt. Es wurde zunächst wie andere Süßwaren zu dieser Zeit von Apothekern hergestellt. Marzipan wurde aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser zubereitet und sogar als Arzneimittel zum Beispiel gegen Verstopfungen oder als Potenzmittel angeboten.

Die Herstellung von verkaufsfähigem Marzipan aus Marzipanrohmasse erfolgt heutzutage nach



deutschem Lebensmittelrecht durch das Verkneten mit Puderzucker. Dabei darf bis zu 1 Teil Puderzucker auf 1 Teil Marzipanrohmasse hinzugefügt werden. Oftmals wird dabei das Enzym Invertase eingearbeitet, was durch Abbau des enthaltenen Zuckers zu Invertzucker zur Verbesserung der Frischhaltung führt.

Heute soll's aber um selbstgemachtes Marzipan gehen, natürlich mit hohem Mandelanteil und und eine extra Portion Liebe. Viel Spaß beim Nachmachen...

## Marzipankartoffeln



- 200 g ganze Mandeln ( mit Haut oder blanchiert)
- 125-150 g Puderzucker
- 25-30 g Rosenwasser (oder Cointreau oder Amaretto)
- evtl. 3-4 Tropfen Bittermandelaroma ((je nach Qualität der Mandeln))
- 1 Tl Vanilleextrakt (oder 1 Msp [- etwas Backkakao \(oder Rohkakao\)](https://www.amazon.de/gp/offer-listing/B00406OIOE/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=1638&creative=6742&creativeASIN=B00406OIOE&linkCode=am2&tag=cookieundcood-21)

1. Mandeln gegebenenfalls blanchieren (siehe Notiz).
2. Die Mandeln zusammen mit Puderzucker fein mahlen, z.B. in einer Moulinette/ Blitzhacker/ Foodprozessor/ Trommelreibe o.ä.

(Mit dem Puderzucker zusammen klappt das meist viel besser.)

3. Anschließend mit dem Rosenwasser, ggf. Bittermandelöl und Vanille gut verkneten.
4. Die Masse umfüllen und daraus kleine Kugeln formen.
5. Mit einem feinem Sieb ein wenig Kakao auf einen Teller pudern. Die Marzipankartoffeln darin wälzen.
6. Luftdicht verschlossen aufbewahren.

### **Mandeln blanchieren**

1. Die Mandeln in einen kleinen Topf und geben und mit Wasser bedecken.
2. Aufkochen und für zwei bis fünf Minuten köcheln lassen.
3. Danach in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.
4. Danach einfach jeweils eine Mandel zwischen Daumen und Zeigefinger und mit leichtem Druck aus der Schale flutschen.
5. Anschließend gut trocknen lassen.

## **Marzipankartoffeln | Thermomix-Rezept**



- 200 g ganze Mandeln ( mit Haut oder blanchiert)
- 125-150 g Zucker
- 25-30 g Rosenwasser (oder Cointreau oder Amaretto)
- evtl. 3-4 Tropfen Bittermandelaroma ((je nach Qualität der Mandeln))
- 1 Tl Vanilleextrakt (oder 1 Msp [https://www.amazon.de/gp/offer-listing/B00406OIOE/ref=as\\_li\\_tl?ie=UTF8&camp=163](https://www.amazon.de/gp/offer-listing/B00406OIOE/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=163)



8&creative=6742&creativeASIN=B00406OIOE&linkCode=am2&tag=cookieundcood-21">gemahlene Vanille</a>)

- etwas Backkakao (oder Rohkakao)

1. Mandeln gegebenenfalls blanchieren (siehe Notiz).
2. Zucker in den Mixtopf geben und 10-15 Sek./ Stufe 10 zu Puderzucker verarbeiten.
3. Anschließend die Mandeln mit in den Mixtopf geben und für 7-10 Sek./ Stufe 8 fein mahlen.
4. Rosenwasser, ggf. Bittermandelöl und Vanille hinzufügen. Für und 3 Min./ Teigknetstufe kneten.
5. Die Masse umfüllen und daraus kleine Kugeln formen.
6. Mit einem feinem Sieb ein wenig Kakao auf einen Teller pudern. Die Marzipankartoffeln darin wälzen.
7. Luftdicht verschlossen aufbewahren.

### **Mandeln blanchieren im Thermomix:**

1. 500 g Wasser in den Mixtopf geben, für 8 min./ 100°/ Stufe 1 erhitzen.
2. die Mandeln (200 g) hinzugeben und für 2 min./ 100°/ Sanfrührstufe/ Linkslauf kochen.
3. Die Mandeln in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.
4. Danach einfach jeweils eine Mandel zwischen Daumen und Zeigefinger und mit leichtem Druck aus der Schale flutschen.
5. Anschließend gut trocknen lassen.



Bitte dieses Feld leer lassen

Schließe Dich jetzt über 9.600 Abonnenten an und verpasse kein Rezept.

Alle Rezepte & News  Alle Rezepte (wöchentlich)  Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen)  Nur  
Rezepte für Brot & Brötchen  Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck  Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)

