

Marzipanschwein

Zutaten:

220 g Zucker
1 TL Vanillezucker, selbst gemacht
oder ½ TL Vanilleextrakt
220 g Mandeln, enthäutet
1 Eiweiss (ca. 30 g)
1 EL Wasser (20 g)
oder 1 EL Kirschlikör (20 g)

Zubereitung:

Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.

Geschälte Mandeln zugeben und 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren.

Eiweiss, Wasser zugeben und 30 Sek./Stufe 4 vermischen.

In eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Marzipanteig nach Wunsch verarbeiten.

