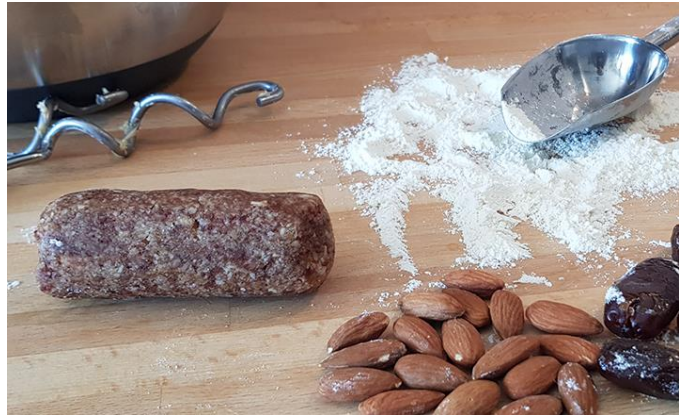


Rezept für selbst gemachtes Dattelmарzipan

Zutaten:

- 90 g Bio-Mandeln mit Haut
- 60 g getrocknete Bio-Datteln
- Mixer



Zubereitung:

1. Mandeln blanchieren: Dazu die Mandeln in Wasser etwa 2-4 Minuten lang kochen, Wasser abschütten und die Mandeln mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Mandeln häuten: Mit leichtem Druck auf die Mandeln lässt sich die Haut nun ganz einfach lösen. Die Mandeln ein paar Minuten abkühlen und trocknen lassen.
3. Blanchierte Mandeln und Datteln in einem Mixer so fein wie möglich pürieren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Falls die Masse zu trocken ist, geben Sie noch 1-2 Datteln hinzu. Die Masse ist anfangs etwas krümelig. Sobald Sie sie jedoch kurz durchkneten und zusammenpressen, verbindet sich das Ganze zu einem schönen, sämigen Teig.
4. Entweder direkt verbrauchen oder in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Wie lange sich das Marzipan hält, konnten wir noch nicht testen, da wir es immer frisch weiterverarbeiten, weil es so lecker ist.

Tipps: Für eine feine Geschmacksnote können Sie etwas Rosenwasser hinzufügen. Statt einzelner Datteln können Sie auch Dattelmus verwenden. Anfangs etwas weniger als 60 g in den Mixer geben und dann langsam an die richtige Konsistenz herantasten.