



mmhhhh mit Honig!

Honigmarzipan

Zutaten: 200 g Mandeln, 125 g cremiger Blütenhonig, evtl. einige Tropfen Bittermandelöl.

Zubereitung: Mandeln mit kochendem Wasser brühen, abziehen, gut trocknen lassen, sehr fein mahlen. Die Mandeln mit dem Honig verkneten, die anfangs bröselige Masse bindet nach kurzem Kneten sehr gut. Wer den Geschmack von bitteren Mandeln liebt, knetet einige Tropfen Bittermandelöl mit ein.

Tipp: Je feiner die Mandeln gemahlen werden, desto glatter wird das Marzipan. Wer nur recht festen Honig zur Verfügung hat, schabt den Honig mit einem festen Löffel aus dem Glas, der Honig wird dadurch weicher und lässt sich dann gut verarbeiten.

Verwendung:

- zum Füllen von Gebäck
- Kugeln rollen, in Zellophan oder dünne Alufolie verpacken und an Weihnachten als Baumbehang verwenden
- für die Puppenküche „Marzipangebäck“ herstellen: Brezen und Brote formen und mit wenig Kakao leicht braun färben
- Pralinen: 50 g Rosinen mit 1 EL Rum übergießen und in einem gut verschlossen Gefäß ziehen lassen, grob hacken, unterkneten, Kugeln formen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Honigmarzipan

Zutaten: 200 g Mandeln, 125 g cremiger Blütenhonig, evtl. einige Tropfen Bittermandelöl.

Zubereitung: Mandeln mit kochendem Wasser brühen, abziehen, gut trocknen lassen, sehr fein mahlen. Die Mandeln mit dem Honig verkneten, die anfangs bröselige Masse bindet nach kurzem Kneten sehr gut. Wer den Geschmack von bitteren Mandeln liebt, knetet einige Tropfen Bittermandelöl mit ein.

Tipp: Je feiner die Mandeln gemahlen werden, desto glatter wird das Marzipan. Wer nur recht festen Honig zur Verfügung hat, schabt den Honig mit einem festen Löffel aus dem Glas, der Honig wird dadurch weicher und lässt sich dann gut verarbeiten.

Verwendung:

- zum Füllen von Gebäck
- Kugeln rollen, in Zellophan oder dünne Alufolie verpacken und an Weihnachten als Baumbehang verwenden
- für die Puppenküche „Marzipangebäck“ herstellen: Brezen und Brote formen und mit wenig Kakao leicht braun färben
- Pralinen: 50 g Rosinen mit 1 EL Rum übergießen und in einem gut verschlossen Gefäß ziehen lassen, grob hacken, unterkneten, Kugeln formen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhhhh mit Honig!

Honigmarzipan

Zutaten: 200 g Mandeln, 125 g cremiger Blütenhonig, evtl. einige Tropfen Bittermandelöl.

Zubereitung: Mandeln mit kochendem Wasser brühen, abziehen, gut trocknen lassen, sehr fein mahlen. Die Mandeln mit dem Honig verkneten, die anfangs bröselige Masse bindet nach kurzem Kneten sehr gut. Wer den Geschmack von bitteren Mandeln liebt, knetet einige Tropfen Bittermandelöl mit ein.

Tipp: Je feiner die Mandeln gemahlen werden, desto glatter wird das Marzipan. Wer nur recht festen Honig zur Verfügung hat, schabt den Honig mit einem festen Löffel aus dem Glas, der Honig wird dadurch weicher und lässt sich dann gut verarbeiten.

Verwendung:

- zum Füllen von Gebäck
- Kugeln rollen, in Zellophan oder dünne Alufolie verpacken und an Weihnachten als Baumbehang verwenden
- für die Puppenküche „Marzipangebäck“ herstellen: Brezen und Brote formen und mit wenig Kakao leicht braun färben
- Pralinen: 50 g Rosinen mit 1 EL Rum übergießen und in einem gut verschlossen Gefäß ziehen lassen, grob hacken, unterkneten, Kugeln formen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**