

Marcipan

Ingredienser

Mængde = 150 gr. / en rulle på ca. 12 cm.

150 gr. Mandler

1-2 bittermandler eller abrikoskerner (hvis man ønsker bitter smag)

2-3 spsk. Agave nektar

Et par dråber rosenvand (hvis man ønsker – ikke nødvendigt)

Evt. lidt koldt vand, hvis massen er for tør. Den skal være lidt klistret.

(Nogle syntes godt om lidt revet citron skal, det er en smags sag)



Sådan gør du:

Smut mandlerne og evt. abrikoskernerne. Tør dem i et rent klæde og lad dem gerne ligge fremme her på i en dags tid eller mere, de skal være HELT tørre, så er de nemmere at male fine.

Undgå at de opholder sig i vand mere end højst nødvendigt, når du skal smutte dem, max. 1 min. I kogende vand og så hurtigt i koldt for at køle og skindet slipper. Tag dem op af det kolde vand og smut dem straks.

Mal de HELT tørre mandler/abrikoskerner til mandelmel i en kaffemølle. Fordel det i 3 omgange, så du ikke skal køre så længe med massen. Den må IKKE køre varm, så trænger olien ud af mandlerne og gør massen mindre god at arbejde med. Hurtig og kort tur i kaffemøllen, men de skal males helt fine. Evt. hele stykker går bare med i næste portion.

Kom mandelmelet i en skål, tilsæt agave nektar (mere hvis du ønsker den sødere), og et par dråber rosenvand. Pas på ikke at bruge for meget, det skal bare have et pift, ellers fjerner det smagen.

Brug lidt vand, hvis nødvendigt (i dråber...), til ønsket konsistens.

Når man selv skal lave marcipan er det vigtigt at man ikke røre massen sammen med fingrene – fingrene gør ofte massen for varm så olien trænger ud og massen bliver mindre smidig/sammenhængende.

Brug derfor en spiseske og "masser" massen til den har en god konsistens og er ret klistret.

Saml nu massen med fingrene og rul en pølse på ca. 12 cm. Pak den i bagepapir, og rul et stykke plast /vita wrap eller lignende uden på, så den er lufttæt og ikke tørre ud. Opbevar i køleskab

Denne marcipan er meget ren og mild i smagen – du kan selv bruge mandel essens, citron mm efter ønske – prøv dig frem!

Velbekomme.