

# Marzipan

<a href="#"><u>Marzipan Geschichte</u></a>	<a href="#"><u>Marzipan &amp; Gesundheit</u></a>	<a href="#"><u>Marzipan Rohmasse herstellen</u></a>
<a href="#"><u>Marzipan &amp; Kunst</u></a>		



Marzipan ist eine süße Spezialität, die besonders vielfältig verwendbar ist. Häufig findet man Marzipan in Pralinen als Füllung, allgemein in Kombination mit Schokolade, als Torten- und Kuchenverzierung oder pur in Form verschiedener Leckereien. Das sind jedoch noch

lange nicht alle Einsatzmöglichkeiten der hellen Mandelmasse.

Mit Marzipanrohmasse, die man entweder selbst herstellen oder in der Backwarenabteilung kaufen kann, lassen sich eigene Kreationen und ausgefallene Rezepte verwirklichen. Da Marzipan leicht formbar – fast wie Modelliermasse – und ebenso aufnahmefähig für Farben ist, lassen sich wundervolle essbare Dekorationen zaubern, die fast zu schade zum Vernaschen sind. Zum Färben kann man gewöhnliche Lebensmittelfarbe ebenso wie etwa Fruchtsäfte verwenden.

Besonders um die großen christlichen Feste im Jahreslauf, sprich Ostern und Weihnachten, werden die Supermarktregale mit Marzipanspezialitäten unterschiedlichster Art gefüllt. Als Weihnachstdeko ist Marzipan unverzichtbar. Aufgrund der großen Nachfrage sind jedoch auch ganzjährig verschiedene Süßwaren mit Marzipan erhältlich. Besonders im Konditorei- und Bäckereigeschäft wird Marzipan häufig eingesetzt. Schauen Sie mal bewusst in die Auslage einer Konditorei, und sie werden

schnell feststellen, wie viele Torten, Kuchen, Pralinen, Brote und Kleingebäck hier Marzipan enthalten oder mit diesem dekoriert werden.

In Europa gibt es besonders viele Leckermäuler, die von Marzipan voll und ganz hingerissen sind. Herausragend ist auf unserem Kontinent der Marzipanverzehr in allen deutschsprachigen Ländern. Die Deutschen, Schweizer und Österreicher fahren also sehr auf die süße Masse ab.