

Bericht über den Marzipan-Workshop bei der Marzipan-Manufaktur in Bad Liebenzell am 03.04.2017:

Die Geschäftsführerin Frau Margot Wein begrüßte uns herzlich und stellte kurz das Unternehmen und dessen Philosophie vor: nur erstklassige Qualität verwenden und mit viel Kreativität und Handarbeit immer wieder Neues hervorbringen. Sie ist überzeugt: Wer kein Marzipan mag, hat bisher noch kein hochwertiges Marzipan gegessen. Zum Beweis durften wir ein Stück feinstes Marzipan zusammen mit ein paar geschälten Mittelmeermendeln probieren. Diese garantieren beste Qualität im Gegensatz zu den kalifornischen Mandeln.

Die Marzipanrohmasse wird aus zwei Teilen geschälter Mandeln und einem Teil Zucker hergestellt. Dabei werden die Mandeln gebrochen (in Walzen verschiedener Größen) - nicht gerieben, da die Masse sonst



zu heiß werden und das Mandelöl austreten würde. Rosenwasser kann (muss aber nicht!) zur Geschmacksabrundung zugesetzt werden.

Wird dieser Marzipanrohmasse Puderzucker zugegeben, erhält man je nach Zuckermenge Edelmarzipan oder Marzipan.

Nach dem kurzen theoretischen Teil gingen wir gleich ans Werk. Die Basis aller erstellten Figuren war eine Kugel. Um diese zu formen, benutzten wir nur die Handballen, nicht die Finger.



So entstanden nach und nach Kartoffeln, Karotten, Häschen, Entchen und Rosen mit wenigen Handgriffen, aber vielen Tricks. Wir alle waren begeistert, wie einfach das geht, wenn man weiß, wie.

Zum Abschluss wurden noch "Bethmännchen" (Marzipankugeln mit halben Mandeln belegt) hergestellt und abgeflammt, wobei der Duft von warmem Marzipan und Mandeln unglaublich war.

Wir alle hatten viel Spaß und Freude an der "Arbeit" und können das Gelernte gleich für die Osterzeit anwenden.