

Weihnachtskekse Rezepte

Königsberger Marzipan

Gattung: Backen, Kekse, Weihnachten

Marzipan

Rosenwasser

Viel einfacher geht und schneller es nicht mehr.

Marzipan mit Rosenwasser nach Geschmack parfümieren, indem man einige Tropfen unter das Marzipan knetet.

Marzipan zum Strang ausrollen. Kleine Stücke schneiden und wie folgt verarbeiten: kleine Brezeln, Kugeln oder Brote formen oder kleine Stücke in Holzmodeln oder anderen Förmchen ausformen Modulierte Teile auf ein mit Zucker bestreuten Backblech legen.

Bei grösst möglicher Oberhitze im Backofen etwa fünf Minuten bräunen.