

Genießen

Claudia Hennicke-Pöschk

Donnerstag, den 19.11.2020

Königsberger Marzipan

Für ca. 20 Stück

Zutaten:

Für die Marzipanmasse:

200g Marzipanrohmasse
40g Puderzucker, gesiebt

Außerdem:

Aprikosenkonfitüre



Zubereitung:

1. Für das Königsberger Marzipan ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten. Die Marzipanmasse in ca. 10g schwere Stücke abwägen und jeweils zu Kugeln formen. Die Kugeln in ca. 10cm bis 12cm lange, gleichmäßige Stränge rollen und in verschiedene Formen formen (siehe Grafik unten).
3. Die Marzipanformen dicht an dicht auf das vorbereitete Backblech legen und antrocknen lassen.
4. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf auf dem Herd aufkochen.
5. Das Backblech mit den angetrockneten Marzipanformen unter dem Grill im Backofen abflämmen, bis sie eine goldbraune Oberfläche haben und mit der kochenden Aprikosenkonfitüre abglänzen.