Low Carb Marzipan selber machen

- - geht wirklich einfach

Zutaten

120	g	Mandeln, blanchiert und sehr fein gemahlen
70	g	Puderxuder (gemahlenes Erythrit / Xylit)
5		Tropfen Bittermandelöl
0.5	EL	Wasser
		optional 1/2 EL Rosenwasser

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Mit der Hand so lange (ca. 10-15 Minuten) kneten, bis die Masse die Konsistenz von Marzipan erreicht hat. Bei Bedarf kann noch ½ Esslöffel Wasser hinzugefügt werden.

Low Carb Marzipan zu einer dicken Stange oder Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt, bis zur weiteren Verwendung, im Kühlschrank lagern.

Die Masse ergibt ca. 200 g Marzipan

Rezeptart: Vorspeise, Kuchen - Muffins & Co, Brot & pikantes Gebäck | Unverträglichkeiten: Low Carb, Glutenfrei | Saison: Ganzjährig | Zubereitung: Backen

© 2026 www.kraftplatzerl.at