

Mandelkonfekt

Zutaten

Für die Marzipanmasse:

250 g gemahlene Mandeln

250 g Zucker

Rosenwasser

Für den Teig:

80 g Mehl

30 g Puderzucker

Rosenwasser

1 Prise Salz



Bereite zuerst den Teig zu, indem Du Mehl, Puderzucker und Salz vermengst. Nun gib so viel Rosenwasser hinzu, dass ein formbarer Teig entsteht. (Du kannst auch Leitungswasser benutzen.)

Lass den Teig auf einem feuchten Tuch eine halbe Stunde ruhen.



Nun ist das Marzipan an der Reihe. Nimm hierfür eine andere Schüssel und mische die Mandeln, den Zucker und 3 EL Rosenwasser miteinander. Um einen glatten Teig zu erhalten, gib noch etwas Rosen- oder Leitungswasser hinzu.



Rolle den Teig möglichst dünn aus.



Setze in Abständen kleine nussgroße Portionen Marzipan auf den Teig.



Schneide den Teig in kleine Stücke und drücke das Marzipan z. B. mit einem Messer flach.



Backe den Mandelkonfekt bei 130°C ungefähr eine Stunde lang bis er goldbraun ist.

Guten Appetit! 😊

In Italien hieß dieser Mandelkonfekt *caliscioni*, in Frankreich *calissons*. Im ursprünglichen Rezept heißt es, man solle die Mandelmasse als Füllung in den Teig geben. Dieser ist so auszubreiten, als ob man Ravioli machen wolle.

Aus: Odile Redon; Françoise Sabban; Silvano Serventi. Die Kochkunst des Mittelalters: ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts, wiederentdeckt für Geniesser von heute. Frankfurt a. M.: Eichborn, 1993. S. 324-326.

Möchtest Du es machen wie die Menschen im Mittelalter, dann stelle die gemahlene Mandeln selbst her. Dazu übergießt Du die ganzen Nüsse mit kochendem Wasser. Wenn es kalt ist, schüttest Du es fort und wiederholst die Prozedur bis das Wasser klar geworden ist. Lass die Mandeln die ganze Nacht über einweichen und löse am nächsten Tag die Schale ab. Nun kannst Du sie zerkleinern. (Ein moderner Mixer könnte dabei helfen 😊)