



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Mandelpastete - Marzipan

Badem Ezmesi



1 Glas Mandeln
1 ½ Gläser Zucker
1 Glas Wasser
½ TL Zitronensaft

- # Mandeln in kochendem Wasser 5-10 Minuten kochen, die Haut der aufgeweichten Mandeln sind jetzt leicht zu entfernen.
- # Die geschälten Mandeln nun im Mörser oder mit einem Zerkleinerer mahlig mahlen.
- # In einen emaillierten Topf oder in einem Stahltopf Zucker und Wasser füllen, auf mittlerer Hitze auf den Herd stellen, so lange umrühren bis das Zucker geschmolzen ist, nach dem kochen den Herd herunterschalten und bis es an Konsistenz gewinnt unter gelegentlichem umrühren kochen.
- # Nach dickflüssig werden den Zitronensaft hinzugeben.
- # In ein Glas Wasser 1-2 Tropfen des Sirups hineintropfen und wenn es sich im Wasser nicht verteilt, dann hat es die richtige Konsistenz.
- # Vom Herd nehmen und ein paar Tropfen kaltes Wasser draufspritzen, wenn es lauwarm ist mit einem Holzlöffel durchschlagen bis das Sirup milchigweiss wird.
- # Auf diesen milchigweissen Sirup die zermahlene Mandeln hinzufügen, umrühren, Stücke kleiner als eine Walnuss entnehmen, rollen und formen.
- # In ein flaches Servierteller legen und servieren.

Tipp: Mit dieser Methode können auch Pistazien-, Walnuß- und Hazelnußpastete zubereitet werden.