

Marmorierter Schokoladen-Gugelhupf a la Oski

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Candies

- 500 g Zucker
- 250 g Gekochte Pellkartoffeln
- 1 Fläschchen Bittermandelöl
- 1 Fläschchen Mandelöl
- 1/2 tb Wasser
- 125 g Puderzucker, fein gesiebt

500 g Zucker und 250 g geriebene Kartoffel, vom Tag vorher (erst dann abwiegen, wenn sie gerieben sind), werden mit dem halben Eßlöffel Wasser unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer zum Kochen gebracht (etwa 5 Minuten schwach kochen lassen). Man nimmt die Masse vom Feuer, schüttet das Bittermandelöl hinzu, rührt gut um und läßt die Masse zugedeckt völlig erkalten (nicht mehr rühren). Nach dem Erkalten gibt man den feingesiebten Puderzucker hinein, verrührt alles gut und läßt die Masse zugedeckt einige Stunden stehen, damit sie fest wird. Bevor man die Masse formt, muß man sie erst geschmeidig kneten. Man nimmt ein größeres Stück Marzipan-Masse in beide Hände, rollt und knetet sie richtig durch, dann läßt sie sich besser formen. Beim Formen die Hände mit Puderzucker oder ganz leicht mit Kartoffelmehl einreiben, evt. die Hände öfter waschen, damit die Masse nicht klebt. Zu bemerken ist, daß man die Masse genau nach Vorschrift zubereiten muß, niemals mehr Flüssigkeit hinein gibt, sonst wird die Masse zu weich und läßt sich nicht formen.

Quelle: Die Herstellung von Marzipan-Ersatz, Leni Rühl, Wanne Eickel