



MANDELNELKEN VON DENEN MAN NICHT GENUG BEKOMMT

ECHE LIEBE GEHT EBEN DURCH DEN MAGEN

Wussten Sie, dass die Nelke für Leidenschaft und Verlangen steht? Deshalb sieht man sie häufig auf Gemälden mit Liebeszenen. Verwenden Sie die schöne Blütenform mit ihrem schuppenförmigen Rand für diese Mandelnelken aus Pistazien-Marzipan, Orangenblüten- und Rosenwasser für einen süßen Kuss nach einem köstlichen Abendessen. Oder natürlich einfach zwischendurch.

DAS BENÖTIGEN SIE (20-30 STÜCK)

200 g ungesalzene, geschälte Pistazienkerne
200 g Puderzucker + 4-5 EL extra
1 EL geriebene (Bio-) Zitronenschale
½-1 EL Orangenblütenwasser
200 g Mandelmehl
1-2 EL Rote-Beete-Saft
Rosenwasser
Eventuell: Mandelöl und Sumach
Kleine Küchenmaschine
Blüten-Ausstechform mit gezacktem Rand

SO WIRD'S GEMACHT

Für das Pistazien-Marzipan die Pistazien in einer kleinen Küchenmaschine mit der Zitronenschale, 4-5 EL Puderzucker und ein paar Tropfen Orangenblütenwasser zu einer weichen „Marzipan-Masse“ zermahlen. Die Mischung muss wirklich sehr fein sein. Fügen Sie eventuell 1 EL Erdnuss- oder Pistazienöl hinzu, wenn die Masse zu trocken ist. Formen Sie feste Kugeln aus der Mischung, und halbieren Sie diese mit einem scharfen Messer.

Jetzt das Mandel-Marzipan herstellen: In der Küchenmaschine das Mandelmehl mit dem Puderzucker zu einem sehr feinen Mehl vermischen. Fügen Sie den Rote-Beete-Saft und nach Geschmack 1-2 Teelöffel Rosenwasser hinzu und verarbeiten Sie alles schnell zu einer weichen Marzipan-Masse. Fügen Sie 1 TL Mandelöl hinzu, wenn die Masse zu trocken ist.

Teilen Sie das Mandel-Marzipan in Kugeln, und rollen Sie diese aus. Das geht am besten zwischen 2 Lagen Backpapier. Stechen Sie mit einer gezackten Ausstechform eine Blüte aus. Setzen Sie eine der grünen Pistazien-Halbkugeln auf jede Blüte und bestäuben Sie alles mit Puderzucker, unter den Sie auch etwas Sumach mischen können. Servieren Sie Ihre exquisite Süßigkeit mit einer herrlichen Tasse Tee und dekorieren Sie die Umgebung mit einigen wunderschönen Nelken.

Hallo süße Idee, komm in mein Herz.

WEITERE INFOS

TOLL WAS BLUMEN MACHEN [.DE](https://www.tollwasblumenmachen.de)