

# Himmlicher Marzipan

Marzipan stammt ursprünglich aus dem Vorderen Orient. Dort wuchsen Mandeln und Rohrzucker, auch Rosenwasser war bekannt. Bei uns blieb dieser kostspielige Leckerbissen lange Zeit nur Fürsten und gekrönten Häuptern vorbehalten. Es wird berichtet, dass der deutsche Kaiser Karl IV im Jahre 1368 in Siena gemodelte Marzipanbilder als Geschenk erhielt. Bei prunkvollen Festtafeln und kirchlichen Feierlichkeiten galten die gemodelten Marzipanbilder als absoluter Luxus, als Darstellung von Reichtum und Genuss.

Daneben wurde im Mittelalter Marzipan immer wieder als Arznei und Stärkungsmittel empfohlen. Marzipan besass nach damaliger Meinung Heilkraft, es wird mehrfach als Herzzucker oder Kraftbrot bezeichnet. Lange hatte nur die Apothekerzunft das Privileg, Marzipan herzustellen und zu verkaufen.

Alles änderte sich anfangs des 19. Jahrhunderts, als es gelang, Zucker aus Zuckerrüben herzustellen. Diese wuchsen vor der Haustür, damit wurde Marzipan auch für das allgemeine Volk erschwinglich. Mit Modeln ausgeformter Marzipan wurde bei vielen Anlässen, Feier- und Festtagen ein Genuss für Augen, Herz und Mund.

## *Rezept mit unserem himmlischen Marzipan:*

Marzipan 6–8 mm auswallen, Model leicht mit Puderzucker einstäuben und gleichmässig aufdrücken. Den Model wegnehmen und das Bild mit dem Ausstecher oder mit einem Messer ausschneiden.

Das ausgeformte Marzipanbild zwei Tage trocknen lassen.

www.springerle.com - Herzlich willkommen! - Windows Internet Explorer

http://www.springerle.com(2009)aktuelles.html

Herzlich willkommen

**ÄNIS-PARADIES** Die zauberhafte Welt der Gebäckmodel

**Aktuelles**  
**Geschichte**  
**Rezepte**  
**Sortiment**  
**Information**  
**Kontakt**

Das Spezialitäten-Haus für Springerle und Änisbrötli  
Im Änis-Paradies finden Sie über 865 verschiedene traditionelle Gebäckmodel für Springerle, Änisbrötli, Tragtant, Marzipan, Papierreliefs, Lebkuchen, Tiggel und vieles Schöne mehr ...

## Besuchen Sie uns im Web

Auf unserem umfangreichen Internetauftritt finden Sie Rezepte, Tipps und Tricks, Infos zu den Veranstaltungen, alle unsere Produkte im Online-Shop, Fotos von der Herstellung von Springerle und Änisbrötli und vieles mehr. Mit unserem Newsletter erhalten Sie 3–4 mal pro Jahr die aktuellsten Informationen zu unseren Produkten und Aktivitäten.

[www.springerle.com](http://www.springerle.com)