



Low Carb Marzipan

Zutaten:

150g gemahlene Mandeln
40g Mandelöl geröstet
2g Bittermandelaroma
50g Pudererythrit

Herstellung:

Alle Zutaten mit den Händen zu einer homogenen Masse kneten. In Folie einschlagen und im Kühlschrank aufbewahren.

Wer einen Thermomix hat, sollte den für das Rezept nutzen. Dafür einfach die gemahlene Mandeln mit dem Pudererythrit mischen und so lange mixen bis die Masse fester wird, weil das Öl durch die Reibung aus den Mandeln tritt. Dann muss im Nachhinein auch nicht so viel Mandelöl mehr ergänzt werden.