

MARZIPAN

GENUSS VOM FEINSTEN

MARZIPAN-LIEBE

Für **40 %** der Deutschen gehört **Marzipan-Schokolade** zu ihren Lieblingsorten.



Für **rund 9 %** ist es sogar die **Nummer 1**.



Ob mit Schokolade, als Praline oder im Kuchen – **mehr als JEDER ZEHNTE Deutsche** isst mindestens **mehrmals im Monat** Marzipan.

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN UND KURIOSITÄTEN

Die **größte Marzipan-Spezialität** wurde 2003 in **Syrien** hergestellt. Das Pistazien-Marzipan wog

4,1984 TONNEN

Darin verarbeitet waren u.a.:



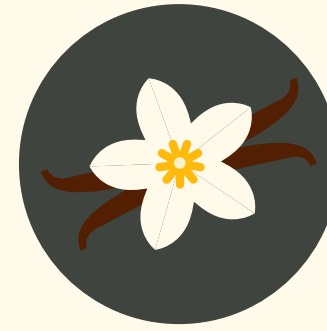
3 t Glukose



1,5 t Mandeln



120 kg Pistazien



2 kg Vanille



630 l Wasser



2017 wurde ein Stück der sechs Jahre alten Hochzeitstorte von **Kate & William** versteigert: Eine Obsttorte mit Marzipan.

PS: Der Verzehr wurde vom Auktionshaus nicht empfohlen, obwohl das Stück noch gut erhalten war.



Die berühmte **Mozartkugel** wurde bereits **1890** in Salzburg erfunden und wird heute noch mit der gleichen Rezeptur hergestellt.

MARZIPAN VS. PERSIPAN

Persipan ist dem Marzipan sehr ähnlich und wird häufig bei der Herstellung von Feinbackwaren, z. B. Dominosteinen, verwendet.

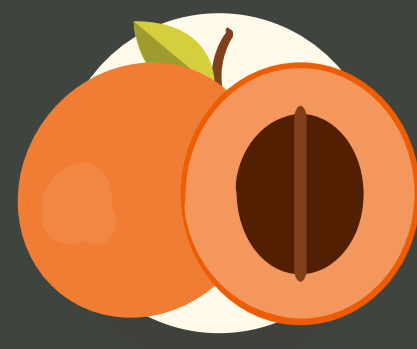
MARZIPAN

Hergestellt aus Mandelkernen



PERSIPAN

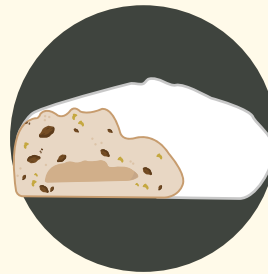
Hergestellt aus Aprikosenkernen



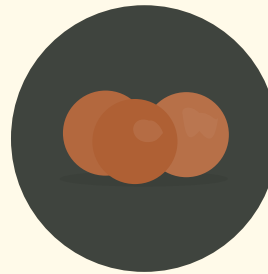
MARZIPAN IST VIELSEITIG

Traditionelle Speisen mit Marzipan

Stollen



Marzipan-Kartoffeln



Kuchen

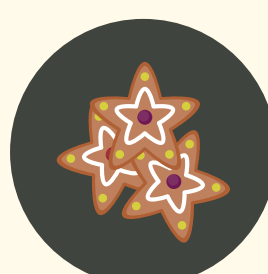


u. v. m.

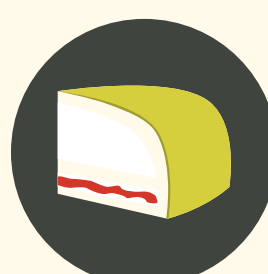
Mozartkugeln



Plätzchen



Schwedische Prinsess-Torte



Aber wussten Sie auch, dass Marzipan hervorragend zu **Hühnchen und Fisch** passt? Zum Beispiel in einer köstlichen Sahnesauce.



Und auch beim Mädelsabend lassen sich die Süßigkeiten gut den Freundinnen zu einem Glas **Wein** anbieten.



GENIEßEN SIE IHREN MARZIPAN-MOMENT!