



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
la voce dei consumatori*

VZS-name

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

Woraus besteht Marzipan?

Mon, 12/05/2016 - 10:36

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Marzipan ist eine der gehaltvollsten Leckereien in der Weihnachtsbäckerei. 100 Gramm dieser Spezialität aus Mandeln und Zucker enthalten rund 490 Kilokalorien. Vermutlich stammt Marzipan ursprünglich aus Persien, dem heutigen Iran. Nach Europa kam es im Mittelalter. Im 14. Jahrhundert wurde es von Apothekern hergestellt und als Arznei- und Potenzmittel verkauft.

Nach der deutschen Tradition wird die Marzipanrohmasse aus zwei Teilen Mandeln und einem Teil Zucker hergestellt. Die Mandeln werden blanchiert, geschält und gemahlen und gemeinsam mit dem Zucker unter Rühren erhitzt, um den Wassergehalt weiter zu verringern. In der Marzipanrohmasse beträgt der Zuckeranteil maximal 35 Prozent.

Aus der Marzipanrohmasse wird durch Zugabe von Staubzucker das verkaufsfertige Marzipan erzeugt. Dessen Qualität ist umso höher, je niedriger der Zuckergehalt ist. Edelmarzipan enthält mindestens 70 Prozent der Rohmasse und maximal 30 Prozent Zucker (Qualitätsstufe 70/30). Der Rohmassegehalt im Endprodukt muss mindestens 50 Prozent betragen (Qualitätsstufe 50/50).

Italienisches Marzipan enthält neben Mandeln und Zucker auch Eigelb.

Persipan wird im Unterschied zu Marzipan aus Pfirsich- und Aprikosenkernen hergestellt.