

Zelf Marsepein recept!

 ± 49 uur

 4 personen



Alles wat je zelf maakt, is lekkerder dan de kant-en-klare variant uit de winkel. Dat geldt ook voor marsepein. Bovendien is zelfgemaakte marsepein doorgaans ook gezonder dan de varianten uit de winkel. Dat komt omdat er vaak aan de varianten uit de winkel ontzettend veel suiker is toegevoegd. En het is natuurlijk ook ontzettend leuk om zelf marsepein te maken. Genoeg redenen dus om het zelf te doen! Hieronder vind je ons recept waarmee je zelf heerlijke marsepein kunt maken.

Het recept om zelf marsepein te maken

Je kunt zowel op een koude methode als op een warme methode marsepein maken. Het makkelijkst is om de koude methode te gebruiken als je zelf marsepein gaat maken. Daarom laten we in dit recept zien hoe je dit suikergoed met de koude methode kunt maken. Over het algemeen wordt deze lekkernij onder andere met eiwit gemaakt. In dit recept gebruiken we geen eiwit maar water, waardoor de marsepein langer houdbaar is.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram blanke amandelen;
- 250 gram kristalsuiker;
- Smaakaroma.

Overige benodigdheden:

- Enkele druppels water.

Recept

1. Maal de amandelen met de suiker fijn in de keukenmachine.
2. Voeg het water geleidelijk aan toe.



3. Stop met mengen zodra het mengsel een stevige massa is geworden.

Tip! Wil je dit goedje een lekker smaakje geven? Dan kun je nu ook de smaakaroma toevoegen.

4. Kun je van het mengsel een bal kneden? Dan is jouw marsepein klaar!

5. Verpak de bal in plasticfolie.

6. Laat de marsepein daarna in het plasticfolie 2 dagen rusten voor consumptie of voor verdere verwerking.

Handige informatie

Waar moet je op letten als je zelf marsepein gaat maken?

Er zijn een aantal dingen waarop je moet letten/die handig zijn om te weten als je zelf marsepein gaat maken. Om marsepein te kunnen maken, moeten er amandelen worden gemalen. Doordat de amandelen worden gemalen, verliezen ze hun smaak een beetje. Je kunt het suikergoed weer een lekkere smaak geven door er een paar druppels smaakaroma aan toe te voegen.

Daarnaast is het handig om te weten dat de marsepein uit dit recept een beetje een grauwigte kleur krijgt. Dat is heel normaal en zo hoort marsepein er juist uit te zien. Echter kan het zo zijn dat je de witte marsepein uit de winkel gewend bent. De witte kleur komt niet door de amandelen, maar door de suiker dat aan het product is toegevoegd. Hoe witter de kleur, hoe meer suiker het product bevat.

Tip 1! Gebruik voor het maken van marsepein nooit amandelschaafsel, dat is namelijk te droog.

Tip 2! Maak verschillende kleuren marsepein met [voedselkleurstof](#) voor een extra leuk resultaat.

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker')

Deel jouw bakcreatie met ons!

Heb jij aan de hand van bovenstaand recept marsepein gemaakt? Dan zijn wij hier erg benieuwd naar wat je ermee hebt gemaakt! Deel jouw bakcreatie op jouw Instagram en tag [@baktotaal](#), zodat wij jouw bakcreatie kunnen zien!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x LorAnn Super Sterke Smaakstof Amandel 3,7ml (Art.nr.: L0530)
- 2 x Amandelen Wit (zonder vlies) 150g (Art.nr.: BNC01341)

