Marzipan

le massepain (franz.), mazapán (span.)

Kategorie

Zutaten, Süßspeisen

Beschreibung

Marzipan ist eine Süßware aus gemahlenen Mandeln, Zucker und, je nach Herkunft, beigefügten Aromastoffen. Die aus blanchierten und geschälten Mandeln und Zucker hergestellte Masse wird als Marzipanrohmasse bezeichnet; das Verhältnis von Rohmasse und weiterem zugesetzten Zucker bestimmt die Qualität des Marzipans. Weltbekannt sind das Lübecker Marzipan, das Mazapán de Toledo aus Toledo (Spanien) und das Königsberger Marzipan.



Marzipan

Herstellung

Die Herstellung von verkaufsfertigem Marzipan aus Marzipanrohmasse erfolgt nach deutschem Lebensmittelrecht durch Ankneten mit Puderzucker im Verhältnis von maximal 1:1 (Qualitätsstufe 50/50). Die Marzipanqualität ist umso höher, je niedriger der Zuckergehalt ist. Es wird hierbei oftmals das Enzym Invertase eingearbeitet. Dieses verbessert die Frischhaltung durch Abbau des Rübenzuckers zu Invertzucker.

Neben deutschem Marzipan spielt international auch französisches Marzipan (le massepain), das etwas anders hergestellt wird, eine wichtige Rolle. In Frankreich wird zur Herstellung Zuckersirup verwendet, der zusammen mit zerstoßenen Mandeln erhitzt wird, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Das Resultat ist eine feinere Marzipanrohmasse von hellerer Farbe und mit weniger Eigengeschmack.

Marzipanrohmasse besteht aus zwei Teilen gemahlenen Mandeln und einem Teil Zucker, die unter Rühren erhitzt (fachsprachlich: »abgeröstet«) wurden, um den Wassergehalt zu verringern.

Die (optionale) Zugabe von Invertzuckersirup vor dem Abrösten bewirkt eine leichte Karamelisierung. Rosenwasser kann zur Geschmacksabrundung zugesetzt werden. Die genaue Zusammensetzung, der Anteil von Süß- und Bittermandeln, der Zuckergehalt, die Zusatzstoffe variieren von Hersteller zu Hersteller und sind in der Regel Betriebsgeheimnis.

Herkunft

Kulturhistoriker sind sich weitgehend einig, dass Marzipan seinen Ursprung im Orient hat, auch wenn es einer lokalen Legende nach 1407 in Lübeck entstanden sein soll. Dort soll nach einer Hungersnot dieses »Brot« erfunden worden sein, als es in der Stadt nur noch Zucker und Mandeln gab. Gleiches wird jedoch unter anderem auch 1409 aus Königsberg berichtet. Die Legende ist nicht plausibel, da Mandeln und Zucker im Mittelalter wertvoll waren und jederzeit gegen größere Mengen Brot oder Fisch hätten getauscht werden können.

Aroma

Die Grundzutaten der Marzipanrohmasse, Mandeln und Zucker, sind letzendlich ausschaggebend für den Grundgeschmack. Die Möglichkeiten, diese Rohmasse dann noch mit weiteren Aromen zu kombinieren, sind schier unendlich.

Marzipanaroma ist in Form von flüssigen Lebensmittelaromen z.B. als Backzutat im Handel erhältlich.

Verwendung

Marzipan wird in vielen Formen und als Zutat vieler Produkte angeboten, wie Marzipanfrüchte,

© 2026 coquina.de

Marzipanbrot, Mozartkugeln und Dominosteine. In Bäckerei und Konditorei finden sich vielfältige Artikel, wie Mandelhörnchen, Marzipanschnecken oder Pralinen mit unterschiedlichen Füllungen. Verzierte Torten erfreuen sich zu besonderen Anlässen großer Beliebtheit und werden mit dünnem Marzipan gedeckt und mit Marzipanfrüchten, -blumen oder -figuren verziert.

Einkauf / Aufbewahrung

Lagern Sie das Marzipan kühl und trocken. Abhängig von Verpackung, Überzug und Größe hält sich Marzipan vier bis zwölf Monate. Sonnenlicht und Wärme schränken den Genuss und auch die Haltbarkeit ein. Werfen Sie schimmeliges Marzipan weg. Es könnten sich Krebs erzeugende Gifte bilden.

Ersatz

Persipan darf im Unterschied zu Marzipan auch Aprikosen- und Pfirsichkerne enthalten. Persipan ist preisgünstiger als Marzipan. Es steckt oft in Gebäck, Christstollen und Dominosteinen.

Gesundheit

100 Gramm Marzipan haben etwa 490 Kilokalorien. Schuld sind vor allem die Mandeln mit einem Fettanteil von etwa 54 Prozent.

Das gesundheitliche Plus des Marzipans sind die Mineralstoffe aus den Mandeln, zum Beispiel Kalzium, Kalium und Magnesium. Außerdem ist es reich an Vitamin B, gut für die Konzentration. Das Mandelöl enthält mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die den Cholesterinspiegel im Blut senken.

Bei bunten Marzipanfiguren sollte man auch auf die beigefügten künstlichen Farbstoffe achten. Sie können bei empfindlichen Menschen Unverträglichkeiten hervorrufen. Azofarbstoffe stehen in Verdacht, bei Kindern die Konzentration zu beeinträchtigen.

Geschichte

Marzipan wurde vermutlich zuerst in Persien, dem heutigen Iran, hergestellt. Es kam im Mittelalter mit den Arabern nach Europa, durch Spanien, wo es eigentlich erst populär wurde. Das »Mazapán de Toledo« ist noch eines der bekanntesten weltweit. In Venedig wurde es im 13. Jahrhundert als Marzapane erwähnt. Im 14. Jahrhundert war Marzipan beim gehobenen europäischen Adel als Konfekt sehr beliebt. Es wurde zunächst wie andere Süßwaren von Apothekern hergestellt. In dieser Zeit wurde der aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser hergestellte Süßteig als Arzneimittel gegen Verstopfungen, Blähungen sowie als Potenzmittel verkauft.

Zur Zeit des Barock entdeckten die Zuckerbäcker Marzipan als Modelliermasse für kunstvolle Schaustücke. 1514 verbot die Stadt Venedig das Vergolden von Marzipan als übertriebenen Luxus. Laut Mercks Warenlexikon von 1920 findet sich die Bezeichnung Marzipan in Lübecker Zunftrollen um 1530. »Als die Rübenzuckerproduktion in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die entsprechende Rohstoffbasis bot, begann die Verbürgerlichung des Marzipans. Die Mandeln wurden aus Übersee geliefert, man verarbeitete sie frisch, und so waren schon 1820 das Lübecker und das Königsberger Marzipan berühmt, weil die Konditoren die günstige Lage in den Hafenstädten nutzten.«

© 2026 coquina.de