

# Rezeptideen für den 1. Advent

## Marzipan mit Rosenwasser

Man nehme:

- 500 g Mandeln
- 500 g Puderzucker
- 3-4 Tropfen Bittermandelöl
- 5-6 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)

Zuerst werden die Mandeln in Wasser aufgekocht und anschließend sollten sie zwischen 5-10 Minuten ziehen. Danach schreckt man die Mandeln in einem Sieb kalt ab, sodass ihre Haut leichter entfernt werden kann.

Die geschälten Mandeln werden dann auf einem Tuch ausgebreitet und trocken gerieben. Sind die Mandeln trocken, werden sie zerkleinert (sehr fein) und dann in eine Schüssel gegeben. Zum Schluss gibt man die restlichen Zutaten, das Bittermandelöl, den Puderzucker und das Rosenwasser hinzu und knetet die Masse zu einem glatten Teig.

Der Teig wird anschließend zu einer Rolle geformt und kann dann weiter verarbeitet werden. Verbleibt ein Rest, sollte dieser in Frischhaltefolie eingepackt werden, damit der Teig nicht austrocknet. Die Masse kann in dieser Form für 1-2 Monate gelagert werden.

## Nusspudding mit Rosenwassercreme

Man nehme für den Nusspudding:

- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Zucker
- 45 g Mehl
- 1 Liter Milch

Man nehme für die Rosenwassercreme:

- 1/2 Liter Milch
- 30 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 2 EL Speisestärke
- 2 Eigelbe
  
- 1 TL Krokant
- 1 TL bunter Zuckerperlen (als Ersatz gehackte Pistazienkerne)
- 1 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)

Die Haselnüsse werden mit dem Zucker und Mehl für den Nusspudding in einem Topf vermischt. Dabei wird die Milch Schritt für Schritt untergerührt. Unter ständigem Rühren wird die Masse langsam erhitzt, bis sie kocht. Ist die Creme angedickt, nimmt man sie vom Herd und füllt sie in die Dessertschalen, damit sie in Ruhe abkühlen kann.

Für die Rosenwassercreme wird die Milch in einen Topf gefüllt. Die Vanilleschote wird der Länge nach aufgeschnitten. Das Mark und die Schote werden in die Milch gegeben. Der Zucker wird mit Speisestärke und ein wenig Milch verrührt und anschließend gibt man die Mischung in den Topf.

Alle Zutaten werden langsam erhitzt, jedoch sollte die Masse nicht kochen. In der Zeit werden die Eigelbe verquirlt. Von der heißen Milch gibt nach vorsichtig einige Löffel in das Eigelb. Sind die Bestandteile vermischt, gibt man die Eigelb-Milch-Masse in den Topf.

Unter Rühren werden die Zutaten erhitzt, bis die Creme bindet. Auch bei diesem Schritt ist es wichtig, die Masse nicht zu kochen, ansonsten gerinnt das Eigelb. Ist die Creme fertig, nimmt man den Topf vom Herd. Damit die Creme schnell abkühlt, sollte man den Topf in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser stellen und rühren. Zum Schluss wird die Vanilleschote entfernt und das Rosenwasser untergemischt.

Die Creme gibt man über den fertigen Nusspudding, deckt die Schalen mit Folie ab und stellt diese für 3-4 Stunden kalt. Der Pudding kann nach Belieben mit Krokant, den bunten Zuckerperlen oder den Pistazienkernen garniert werden.

**Das Team der Preysing-Apotheke wünscht Ihnen einen frohen 1. Advent.**

Preysing-Apotheke  
Wörtstrasse 3  
81667 München

Telefon: 089/4484107  
[www.preysing-apotheke.de](http://www.preysing-apotheke.de)