

# ROSENMARZIPAN

## ZUTATEN für ca. 20 Kugeln

500 g Marzipan-Rohmasse (Edelmarzipan)

ca. 3 EL Rosenwasser (Rosenhydrolat)

1 Tropfen ätherisches Rosenöl (Destillat)

1 Tropfen ätherisches Vanilleöl



1 EL fein gehackte frische Duftrosenblüten  
oder auch getrocknete Rosenblüten

## ZUBEREITUNG

1. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit einem Teil des Rosenwassers und den ätherischen Ölen mit einer Gabel gut vermengen.

Die Masse soll gut formbar, aber nicht zu weich sein. Je nach Festigkeit noch etwas Rosenwasser beimengen.

2. Mit den Händen kleine Kugeln formen und diese in den Rosenblüten wälzen.

3. Luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

