

Modelliermarzipan

Die Masse lässt sich gut mit Gel- und [Pastenfarben](#) einfärben. Modelliermarzipan, welches nicht mit der klassischen Marzipanrohmasse verwechselt werden darf, ist formstabil und trocknet langsam, wodurch es gut zum Modellieren geeignet ist.

Die Masse ist im Gegensatz zu Rohmarzipan, die mit Puderzucker hergestellt wird, mit Glukose angewirkt, wodurch die festere und grobere Konsistenz entsteht.

Mit Modelliermarzipan, den es beispielsweise von [FunCakes](#) auch schon in verschiedenen Farben gibt, lassen sich Torten eindecken und Figuren modellieren. Für detailreiche Arbeiten ist die Modelliermasse aus Mandeln und Glukose nicht gut geeignet.

Grundsätzlich zu [Marzipan](#), welches man als Süßigkeit kauft: je weniger Zucker im [Marzipan](#) steckt, umso besser ist die Qualität. Marzipanrohmasse besteht aus zwei Teilen Mandeln und einem Teil Zucker. Niederegger [Marzipan](#) besteht zu 100% aus Marzipanrohmasse; es wird kein weiterer Zucker zugesetzt. Lübecker Edel-[Marzipan](#) enthält 90% Marzipanrohmasse und dazu 10% Zucker. Lübecker [Marzipan](#) enthält 70% Marzipanrohmasse und dazu 30% Zucker. Einfaches [Marzipan](#) hat das Mischungsverhältnis 50% Marzipanrohmasse und 50% Zucker.