Lübecker Marzipan

Marzipan, Lübecker

½ Kg ausgelesene süße Mandeln ohne Zutat von bitteren werden geschält, mit einem Tuch abgetrocknet und mit etwas Orangenblütenwasser sehr fein zerrieben oder gestoßen, mit ½ Kg Staubzucker in einem kupfernen kesselchen oder Kasserol auf schwachen Feuer so lange verrührt, bis die Masse vom Gefäß abläßt, dann auf einem mit Zucker bestreutenm Brett mit noch 125-200 Gramm feingesiebtem Zucker durchwirkt, ausgerollt, in eine beliebige Form gedrückt oder zu einem ½ - 1 Zentimeter starken Kuchen mit verziertem Rand aufgetrieben und entweder nur an der Luft oder in einem völlig ausgekühltem ofen getrocknet, so daß die Masse weich und schneeweiß bleibt; man verziert dieses Marzipan mit Spritzglasur, mit bunten, aus Zucker geformten Blumen u. dergl.

Quelle:
Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 2. Band von 1886

Marzipan oder Marcipan

Eine Art sehr feines Konfekt aus Mandeln und Zucker, welches schon seit alten Zeiten in mehreren Städten Norddeutschlands, namentlich Königsberg in Preußen, Danzig und Lübeck, vorzugsweise gefertigt und von dort aus weit und breit versendet wird; Die Benennung kommt aus dem Lateinischen und bedeutet Marci panis, Marcusbrot, oder Brot des heiligen Marcus, was vielleicht damit zusammen hängt, daß im Mittelalter die Bäckergesellen Marcusbrüder hießen. Man bereitet sich zur herstellung des Marzipans zunächst eine Marzipanmasse, die sich, wenn sie in großen Partien gemacht wird, längere Zeit aufbewahren läßt und beim Gebrauch noch mit Staubzucker durchwirkt wird. Entweder wird das Marzipan zu Torten, runden Kuchen, größeren und kleineren Herzen, Sternen und dergl. oder

zu Figuren aller Art verarbeitet, häufig gefärbt und mit Gewürzen verschiedener Art versetzt; zu den buntgefärbten Figuren verwendet man meist eine gewöhnlichere Masse, als zu den Kuchen, herzen etc., die weiß bleiben und nur mit eingemachten Früchten oder Glasuren verziert werden.

Quelle:
Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 2. Band von 1886

Lübecker Marzipan - *andere Texte alter Bücher*

In alten Zunftrollen der Hansestadt wird Marzipan zum ersten mal 1530 erwähnt. Das Rezept des Lübecker Marzipans ist aus Venedig nach Lübeck gelangt, so eine Überlieferung Andere Gerüchte besagen, dass das Marzipan in Zeiten einer Lübecker Hungersnot anno 1497 entstanden sein soll. Dies darf aber auch getrost ein Gerücht bleiben.

Neueste Forschungen belegen tatsächlich einen Venezianischen Ursprung, des Namens nach einer byzantinischen Münze mauthaben (in Italien mataban) und beim Zoll früher auf den Spanschachteln dann neapolitanisch martzapane. Das Wort wurde aber schnell auf den süssen Inhalt übertragen - und man nannte es sehr bald *das marzapan*

---

http://www.weihnachtsseiten.de/brauchtum/luebecker/home.html

Die Weihnachtsseiten (http://weihnachtsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, weihnachtsseiten.de - info@weihnachtsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED