



Marzipan Sweets



Marzipan is very popular, especially towards the end of the year. Making marzipan yourself is not difficult at all, plus it is a lot of fun to do together with the kids.

MARZIPAN SWEETS

Servings: 20-30 sweets

Preparation time: 30 minutes

INGREDIENTS:

200 grams of almond powder

200 grams of icing sugar

4 teaspoons of aquafaba or 1 egg white

lemon juice

cacao powder

INSTRUCTIONS:

1. Mix the almond powder and icing sugar in a large bowl.
2. Add the aquafaba or egg white to the mixture and knead into a solid ball of marzipan. Take your time!
3. Add a few drops of lemon juice to the marzipan and knead a little further.
4. Roll marzipan balls and roll them in some cacao powder.





NOTE:

- Can be stored in an air-tight container for 3-5 days.
 - Optional: You can give the marzipan an extra aroma by adding, for example, a small dash of almond extract.
-



Marsepeinsnoepjes



Marsepein is erg populair, vooral tegen het einde van het jaar. Zelf marsepein maken is helemaal niet moeilijk, en het is ook erg leuk om samen met de kinderen te doen.

MARSEPEINSNOEPJES

Porties: 20-30 snoepjes

Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN:

200 gram amandelpoeder

200 gram poedersuiker

4 theelepels aquafaba of 1 eiwit

citroensap

cacaopoeder

INSTRUCTIES:

1. Meng het amandelpoeder en de poedersuiker in een grote kom.
2. Voeg de aquafaba of het eiwit toe aan het mengsel en kneed tot een stevige bol marsepein.
Neem je tijd!
3. Voeg een paar druppels citroensap toe aan de marsepein en kneed nog iets verder.
4. Rol marsepeinen balletjes en rol ze door wat cacao poeder.



NOTA :

- Kan 3-5 dagen in een luchtdichte verpakking worden bewaard.
 - Optioneel: Je kan de marsepein een extra aroma geven door bijvoorbeeld een klein scheutje amandelextract toe te voegen.
-





Bonbons au Pâte d'Amande



Le pâte d'amande est très populaire, surtout vers la fin de l'année. Préparer du pâte d'amande soi-même n'est pas du tout difficile, et c'est aussi très amusant à faire avec les enfants.

BONBONS AU PATE D'AMANDE

Portions: 20-30 bonbons

Temps de préparation: 30 minutes

INGREDIENTS:

200 grammes de poudre d'amande

200 grammes de sucre glace

4 cuillères à café d'aquafaba ou 1 blanc d'oeuf

jus de citron

poudre de cacao

INSTRUCTIONS:

1. Dans un grand bol, mélangez la poudre d'amande et le sucre glace.
2. Ajoutez l'aquafaba ou le blanc d'œuf au mélange et pétrissez en une boule ferme de pâte d'amande. Prenez votre temps!
3. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron au massepain et pétrissez un peu plus.
4. Roulez les boules de pâte d'amande et roulez-les dans du cacao en poudre.





REMARQUES :

- Peut être conservé dans un contenant hermétique pendant 3 à 5 jours.
 - Facultatif: Vous pouvez donner au pâte d'amande un arôme supplémentaire, par exemple en ajoutant un petit trait d'extrait d'amande.
-

