

# I N H A L T

VORWORT	7	IV. MODELLIERTECHNIKEN	26
I. DIE GESCHICHTE DES MARZIPANS	8	Methoden zum Teilen von Marzipan	28
Was ist Marzipan?	10	Marzipan färben	30
Die Herkunft des Marzipans	10	Grundregeln des Modellierens	32
Woher kommt der Name Marzipan?	10	Von Carl Van Laere bis Karl Sindern	33
Marzipan: Ein mittelalterliches Heilmittel	11	Das Modellieren von Rümpfen	37
Marzipan: Geschenk für Könige und Adlige	11	Das Modellieren von Köpfen	47
		Gebrauch von Hilfsmitteln beim Modellieren	54
II. WAS MAN ÜBER DIE MANDEL WISSEN SOLLTE	12	V. AUSSCHMÜCKUNGSTECHNIKEN	56
Wo kommt die Mandel her?	14	Anbringen der Augenhöhlen	58
Wie wächst die Mandel?	14	Augen einspritzen	58
Wo wächst die Mandel?	14	Schutz vor Austrocknung	59
Bittermandeln	15	Anbringen eines Sockels aus Schokolade	59
Lagerung der Mandeln	15	Herstellung von Dekorationsmaterial	60
Zusammensetzung der Mandeln	16	VI. DAS MODELLIEREN	
Qualitätsbezeichnungen	16	VON MARZIPANFIGUREN	62
Handelsprodukte und ihre Verwendung	17	Weihnachten und Silvester	64
Andere Nüsse als Mandelersatz	17	Valentinstag	80
III. TECHNOLOGIE DER MARZIPANZUBEREITUNG	18	Ostern	90
Die Vorbereitung	20	Geburt, Kommunion und Hochzeit	104
Die Marzipanzubereitung	21	Das Tierreich	112
		Kinderfest	122
		Muttertag und Vatertag	130
		Sonne – See – Sommer: Urlaub	136
		Herbstfrüchte	142
		Halloween	152
		Nikolaus	156