

Marzipankartoffeln

Reicht für

ca. 12 Stück

Zutaten

100 g gemahlene, blanchierte Mandeln

50 g Zucker

2 Teelöffel Wasser (ca. 5 g)

1/2 Teelöffel Rosenwasser

2 gehäufte Teelöffel Kakao

Zubereitung

Den Zucker in einen Mixer geben und sehr fein mahlen.

Die Mandeln mit in den Mixer geben und zusammen mit dem Zucker vermahlen.

Das Wasser und das Rosenwasser dazugeben und kurz mixen bis eine zähe Masse entsteht. Wenn die Masse zu fest ist etwas Wasser dazugeben oder, wenn sie zu feucht ist, eine kleine Menge Mandeln dazugeben.

Die Marzipanmasse aus dem Mixer nehmen und ca. 1 Minute lang mit den Händen kneten.

Aus der Marzipanmasse kleine Kugeln mit ca. 1 1/2 cm Durchmesser formen.

Etwas Kakao in eine flache Schale geben und die Marzipankugeln darin wälzen.