

Marzipankartoffeln selber machen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 65 Kugeln

250 g ganze Mandeln
250 g Puderzucker
30 ml Rosenwasser
1 Teelöffel Bittermandelaroma
Kakaopulver

Besonderes Zubehör

Food Processor

Die handgerollten Kugeln stehen bei Marzipan-Fans hoch im Kurs. Und das nicht nur im Advent. Rundherum eine feine Schicht Kakaopulver - für den letzten Schliff und das gewisse Etwas.

- 1 -

Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, bis sie bedeckt sind. 5 Minuten einweichen lassen.

- 2 -

Mandeln abseihen und die Haut abziehen. Geschälte Mandeln trocken tupfen.

- 3 -

Mandeln im Food Processor fein mahlen, bis eine leicht ölige Masse entsteht. Puderzucker, Rosenwasser und Bittermandelaroma mit der Mandelmasse verkneten.

- 4 -

Aus der Marzipanmasse etwa 2 cm große Kugeln formen und in Kakaopulver wenden. Kugeln luftdicht kalt stellen.