

Marzipankartoffeln

ca. 25 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Marzipankartoffeln:

75 g gesiebter Staubzucker
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

Zum Verzieren:

ca. 50 g Zucker
ca. ½ KL Backkakao

Wie kann ich Marzipankartoffeln selber machen?:

① Marzipanmasse:

Staubzucker mit Marzipanrohmasse verkneten und zu Rollen formen. Walnussgroße Portionen abschneiden und zu Kugeln oder kleinen Kartoffeln formen. Mit einem Holzspieß kleine Punkte in die Kartoffeln stechen.

② Zum Verzieren:

Zucker mit Kakao vermischen und die Marzipankartoffeln darin wälzen. Anschließend die Kartoffeln auf ein Sieb geben und den anhaftenden Zucker absieben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Marzipanmasse kann nach Wunsch mit 1 EL Rosenwasser verknetet werden.
- In gut schließenden Dosen sind die Marzipankartoffeln ca. 2 Wochen haltbar.