

Marzipankartoffeln

Marzipankartoffeln selber machen - Weihnachtliche Kartoffeln aus Marzipan sind ganz einfach selbst gemacht.

etwa 25 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Marzipankartoffeln:

75 g Puderzucker
200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

Außerdem:

etwa 50 g Zucker
etwa ½ TL Dr. Oetker Kakao

Wie mache ich Marzipankartoffeln?:

1 Marzipankartoffeln:

Puderzucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Marzipan zu Rollen formen, etwa walnussgroße Portionen abschneiden und zu Kugeln oder kleinen Kartoffeln formen. Mit einem Holzspieß kleine Punkte in die Kartoffeln stechen.

2 Verzieren:

Zucker mit Kakao in einer Schale vermischen. Kartoffeln darin wälzen oder schwenken. Anschließend die Kartoffeln auf ein Sieb geben und den anhaftenden Zucker absieben.

Tipps aus der Versuchsküche

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