

Marzipankartoffeln

Zutaten:

125 g	süße Mandeln
3 bis 5	bittere Mandeln ¹
125 g	Staubzucker
1 Esslöffel	H ₂ O ²
	Kakao nach Bedarf

Experimentiervorschrift:

Wenn die Mandeln noch die Haut haben, werden sie als erstes kurz in kochendes H₂O gegeben. Die gebrühten Mandeln abziehen, nach dem Erkalten sehr fein zerkleinern³, Staubzucker sieben und zur Masse dazugeben. Dann die Flüssigkeit einarbeiten. Kleine Kugeln formen und in Kakao wälzen.

¹ Diese spare ich ein!

² Eigentlich soll man Rosenwasser nehmen, das mögen wir aber nicht.

³ Der DDR-Multiboy funktioniert immer noch am besten.