

## **Marzipankartoffeln**

### **Zutaten:**

125 g	süße Mandeln
3 bis 5	bittere Mandeln <sup>1</sup>
125 g	Staubzucker
1 Esslöffel	H <sub>2</sub> O <sup>2</sup>
	Kakao nach Bedarf

### **Experimentiervorschrift:**

Wenn die Mandeln noch die Haut haben, werden sie als erstes kurz in kochendes H<sub>2</sub>O gegeben. Die gebrühten Mandeln abziehen, nach dem Erkalten sehr fein zerkleinern<sup>3</sup>, Staubzucker sieben und zur Masse dazugeben. Dann die Flüssigkeit einarbeiten. Kleine Kugeln formen und in Kakao wälzen.

---

<sup>1</sup> Diese spare ich ein!

<sup>2</sup> Eigentlich soll man Rosenwasser nehmen, das mögen wir aber nicht.

<sup>3</sup> Der DDR-Multiboy funktioniert immer noch am besten.