

Rezept Marzipankartoffeln

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Schnell und einfach
- Unwiderstehliche Marzipankartoffeln
- Ideale Begleiter zur Weihnachtszeit

Beschreibung

Zutatenliste

Zubereitung

250 g	Gemahlene Mandeln (Eigenbeschaffung)
250 g	Puderzucker (Eigenbeschaffung)
5 g	Butter (Eigenbeschaffung)

70 ml

Rosenwasser zum Backen und Kochen, 7 EL

20 g

Kakaopulver (**Eigenbeschaffung**)

Bittermandelöl, 2Tropfen (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. Mandeln fein mahlen oder schon gemahlene Mandeln verwenden.
2. Mandelmehl mit dem Puderzucker und der Butter in eine Schüssel geben.
3. Alles gut miteinander verkneten.
4. Gebe nun 7 EL Rosenwasser und Bittermandelöl hinzu und knete alles gut durch. Ist das Marzipan zu fest, gibt noch etwas Rosenwasser hinzu.
5. Hat das Marzipan die gewünschte Konsistenz, rolle kleine Kugeln und wälze sie im Kakao.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100537
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	20 St.
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Bittermandelöl

CHF 0.00

Kakaopulver

CHF 0.00



**Rosenwasser zum Backen und Kochen,
100 ml**

CHF 9.95

Butter

CHF 0.00



Puderzucker

CHF 0.00

Gemahlene Mandeln

CHF 0.00

