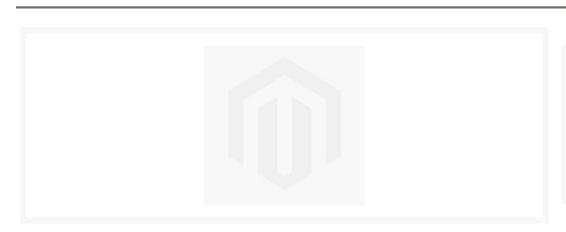


Rezept Marzipankartoffeln

Produktfotos





Kurzbeschreibung

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

Beschreibung

Klein, lecker und schnell selbst gemacht. Auch als kleines Mitbringsel bestens geeignet.

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

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Bittermandelöl	CHF 0.00		
Kakaopulver	CHF 0.00		
D INCOMMENT		Rosenwasser zum Backen und Kochen, 100 ml	CHF 9.95
Butter	CHF 0.00		
		Puderzucker	CHF 0.00
Gemahlene Mandeln	CHF 0.00		

