Marzipankartoffeln

Die Marzipankartoffeln passen gut, als kleine Nascherei für zwischendurch, in die Winterzeit. Ein Rezept für echte Marzipan-Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

200 g	Rohmarzipan
100 g	Staubzucker
1 EL	Rosenwasser
Nach Belieben	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für die **Marzipankartoffeln** den Staubzucker in eine Schüssel sieben.

2. Dann das Rosenwasser und das Rohmarzipan (zerrupft) hinzufügen und mit den Händen gut verkneten.

3. Nun ca. 20g schwere Marzipankugeln aus der Masse formen.

4. Diese letztendlich in etwas Zimt wälzen, den Überschuss etwas abklopfen und genießen.

Tipp

Die Marzipankartoffeln schmecken auch, wenn man sie in einer Zimt-Kakao-Mischung wälzt.