

Marzipankartoffeln

Am besten in Tütchen packen, so könnt ihr sie auf der Nikolausfeier für eure Rotfuchskasse verkaufen. Das Marzipan ist allerdings relativ teuer, rechnet euch das ein. Viel Spaß!

Zutaten:

(für 18 Kartoffeln)

300g Marzipanrohmasse

22 Esslöffel Puderzucker

4 Teelöffel Kakao (echten, ungesüßten)

Zubereitung:

- 1) Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten
- 2) Eine Rolle formen und 18 gleichgroße Scheiben abschneiden
- 3) Aus jedem Stück einen Ball formen
- 4) Im Kakao wälzen