

# Marzipan-Kartoffeln

## Zutaten

- 500 g Marzipan-Rohmasse
- 200 g Puderzucker
- Kakao

## Zubereitung

Die Marzipan-Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten und mit feuchten Händen kleine Kügelchen formen. Diese in Kakao wälzen und die bekannte Kartoffeleinkerbungen mit einem Messer einzeichnen. Im Plastikbeutel aufheben um zu verhindern, dass sie austrocknen.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:marzipan-kartoffeln>

Last update: **10.12.2024 08:04**

