

Marzipankartoffeln

Marzipan darf zur Weihnachtszeit nicht fehlen. Auch einfach selbstgemacht ein Genuss. Als Marzipankartoffeln ein Klassiker... Probiert's aus!

45 g Zucker..... in den Mixtopf u. **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren.

250 g Marzipanmasse

2 EL Amaretto

2 EL Orangenlikör/Contreau

$\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker..... zugeben und **30 Sek./Stufe 10** mit Hilfe des Spatels vermischen.

Mit einem Teelöffel kleine Portionen vom Teig abstechen, zu einer Kugel formen und dann in Kakaopulver wälzen.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de