Marzipankartoffeln

Zubereitung

1. Die Mandeln mit heißem Wasser überbrühen, abziehen und trocknen lassen (Ja, es gibt auch schon abgezogene Mandeln, aber so wird es deutlich besser!). Mandeln (in der Moulinette) zerkleinern, mit dem Puderzucker und dem Likör mit trockenen, kühlen Händen zu Marzipan verkneten. 2 cm große Kugeln formen.

2. Etwas Kakao in eine große Schüssel geben und die Kugeln darin nach und nach schokoladig rollen (wie beim Goldschürfen). Durch kreisende Bewegung der Schüssel werden die Kugeln rundum mit Kakao bedeckt.

Zubereitungszeit: Lang

Zutaten

Naturata Zutaten

etwas	Edelkakao aus Lateinamerika
250 g	Spanische Mandeln
250 g	Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

10 bittere Mandeln
2 El Mandellikör Amaretto