



## Marzipankartoffeln – wenn nicht jetzt, wann dann?

### Description

Mögt ihr Marzipan? Also ich ja ? . Gerade jetzt in der Weihnachtszeit kann die süße Mandel-Zucker-Masse gern im [Kuchen](#) oder im [Dessert](#) landen. Supereinfach ist es übrigens, selbst ein paar kleine Marzipankartoffeln zu rollen. Die machen sich hervorragend auf dem Plätzchenteller und sind das perfekte „Geschenk aus der Küche“. Also, los! Das Rezept ist aus „Weihnachtsplätzchen“ von Angelika Schwalber.



Marzipankartoffeln dürfen an Weihnachten nicht fehlen



trocknende Marzipankartoffeln



Marzipankartoffeln wälzen



klassische Marzipankartoffeln



Marzipankartoffeln

Recipe Type: Weihnachten, Pralinen  
Geschenke aus der Küche zu  
Author: Schokohimmel  
Weihnachten

... eine unkomplizierte Weihnachtsnascherei

#### Ingredients

- für die Kugeln:
- 200 g Marzipanrohmasse
- 80 g Puderzucker
- knapp 1 EL Rum (ich: Amaretto)
- etwas Puderzucker zum Bearbeiten
- zum Wälzen:
- 2/3 EL Kakaopulver
- 1/3 TL Zimtpulver
- 1 2/3 EL Puderzucker

#### Instructions

1. Am Tag vorher Marzipanrohmasse, Puderzucker und Amaretto gut verkneten (mit den Knethaken des Mixers).

2. Mit etwas Puderzucker zu einer daumendicken Stange rollen und ca. 2 cm große Stücke abschneiden. Die Stücke zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. Auf Backpapier oder Alufolie setzen und über Nacht trocknen lassen.
3. Am nächsten Tag Kakao- und Zimtpulver sowie Puderzucker mischen und auf ein sauberes Küchentuch sieben.
4. Die Marzipankartoffeln darin einschlagen und vorsichtig rollen, bis sie rundum mit dem Zucker-Kakao-Mix überzogen sind.

Serving size: für ca. 35 Stück – je nachdem, wie ihr rollt ?

Süß und zimtig – Weihnachten kann kommen. Die Zeit für Marzipan ist jedenfalls längst da! ?

Lasst es euch schmecken... und probiert auch mal [lauwarmen Marzipan-Crumble](#) als Nachtisch oder Kuchen-Ersatz.

### Category

1. Plätzchen
2. Pralinen & Naschen
3. Weihnachten

### Tags

1. Amaretto
2. Geschenke aus der Küche
3. Kakao
4. Marzipan
5. Marzipankartoffeln
6. Puderzucker
7. Weihnachten
8. Zimt

### Date Created

8. Dezember 2016

### Author

schokohimmel

Default watermark