



So schmeckt Brandenburg

Marzipankartoffeln

Ein Rezept von Güldane Altekrüger

Zutaten

100 g gemahlene Mandeln

30 g fein gemahlene Haferkleie

Süße für 80 g Puderzucker

1 EL Rosenwasser

2 Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Backkakao



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Backkakao in eine Schüssel geben. Gut vermengen und kneten, bis der Teig zu einer festen, homogenen Masse wird. Wenn der Teig zu trocken und bröselig ist, etwas Wasser löffelweise ^[1]_[SEP] hinzugeben. Aus dem Teig etwa 20 kleine Kugeln formen und in Backkakao wälzen. Kühl und trocken aufbewahren.

Ein Stück (1/20): Kcal: 40 | Fett: 3g | Kohlenhydrate: 1g | Ballaststoffe: 1g | Eiweiß: 2g | BE: 0,1