

Marzipankugeln



Zutaten

400 g gemahlene Mandeln
400 ml Puderzucker
3 Tropfen Bittermandelöl
8-10 EL Wasser

Kakao zum Bestäuben

Beeren zum Garnieren

Zubereitung

Die Mandeln mit dem Puderzucker, dem Bittermandelöl und einem Teil des Wassers verrühren. Bei Bedarf nach und nach Wasser zugeben, bis eine homogene Knetmasse entsteht.

Diese in zwei Hälften teilen und zu Strängen mit ca. 2 cm Durchmesser rollen. Daraus 1 cm breite Stücke schneiden und mit den Händen kleine Kugeln formen.

Diese auf einem Teller auslegen, mit ungesüßtem Kakaopulver bestäuben und mit Beeren anrichten.

Tipp: Wenn zu viel Wasser in die Marzipanmasse gekommen ist und der Teig zu feucht ist, kann durch das Zufügen einer weiteren Menge gemahlener Mandeln wieder eine festere Konsistenz erreicht werden.