

Marzipankartoffeln

aus: Helma Danner, Die Bio - Kochschule für unsere Kinder, ECON

(ca. 20 Stück)

Zutaten:

½ l Wasser

100 g Mandeln

5 bittere Mandel

1-2 EL Rosenwasser

40 g Honig (1 EL)

1 TL Karobe oder dunkler Kakao

Bringe in einem kleinen Topf ca. ½ Liter Wasser zum Kochen. Schütte die Mandeln hinein und lasse sie 5 Minuten stehen. Mit einem Eßlöffel nimmst du vorsichtig eine Mandel heraus und probierst, ob sich die Haut abschieben läßt. Wenn das leicht geht, gießt du die Mandeln in ein Sieb und fängst gleich an, sie abzuschälen. Sie dürfen nicht auskühlen, sonst wird die Haut wieder fest.

Die abgeschälten Mandeln trocknest du etwas mit Küchenpapier oder einem Tuch. Dann reibst du sie mit der Nußmühle fein und gibst das Rosenwasser dazu.

Die getränkten Mandeln läßt du nun zweimal durch den Gemüseswolf.

Nun gibst du den Honig dazu und vermischst ihn mit den Mandeln. Der Teig darf nicht zu weich sein.

Aus diesem Marzipanteig formst du eine Rolle, schneidest diese in ca. 20 Stücke und rollst aus jedem Stück eine Kugel. In eine Tasse gibst du nun Karobe oder Kakao und eine Marzipankugel. Du schiebst nun die Tasse hin und her, so daß die Kugel auf allen Seiten braun ist. Diese legst du nun vorsichtig auf einen Teller und schwenkst die anderen ebenso in der Tasse.

Die fertigen Marzipankartoffeln stellst du noch 1-2 Stunden kühl, damit sie gut durchziehen.

Du wirst sehen, man kann sie keinen Augenblick unbewacht stehen lassen.