

Ernährungs vision Österreich



Marzipankartoffeln

Die Zutaten (für ca. 20 Stück):

| | | |
|--------|----|----------------------------------------------------------------------|
| 200 | g | Mandeln mit Schale |
| 200 | g | Puder Erythrit (Biosüße Powder -> hier bestellen) |
| 1 | TL | Bittermandelaroma |
| 2 | EL | Rosenwasser |
| ca. 30 | g | Erythrit (Biosüße -> hier bestellen) |
| ca. 2 | TL | Zimt oder 100 % Kakao (Backkakao) |

Die Zubereitung:

1. Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen, bis sich die Schale leicht entfernen lässt. Dann umgehend in einer Küchenmaschine so fein wie möglich mahlen.
2. Biosüße Powder (Puder Erythrit), Rosenwasser und Bittermandelaroma dazugeben. Nun brauchen sie etwas Geduld, denn das Kneten, bis sich die Zutaten zu einer gut formbaren Marzipanmasse verbinden, dauert etwas.
3. Aus dem Marzipan ca. 20 Kugeln formen.
4. Biosüße (Erythrit) mit Zimt und / oder Kakao vermischen und auf einen tiefen Teller geben. Die Kugeln darin rollen und im Backofen bei 220 °C (Grillfunktion) ca. 1 bis 2 Minuten backen.

Den Backofen unbedingt im Auge behalten. Die Marzipankartoffeln können rasch verbrennen.

Durch das kurze Backen verlieren die Kugeln ihre Klebrigkeit und bekommen eine feine Kruste, die für den perfekten Crunch beim Reinbeißen sorgt.

(Rezept: <https://biosuesse.com>)