



## Zutaten:

- 50 g gemahlene Mandeln
- 25 g Puderzucker
- 1-2 Tropfen Bittermandelaroma
- 2 Tropfen Vanillearoma
- 1 EL Wasser
- 1 TL Kakao

## Zubereitung:

Die Mandeln und den Puderzucker in einer Schüssel vermischen. Das Bittermandelaroma und das Vanillearoma begeben. Die Zutaten gut vermischen. Das Wasser begeben und alles gut kneten. Wenn es zu trocken ist, vorsichtig noch etwas Flüssigkeit (Wasser) hinzugeben.

Aus dem Marzipan z.B. Marzipankartoffeln formen. Wer mag, rollt die Kugeln noch durch Kakao.