



Marzipankartoffeln



ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 30'



ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 30'



ΜΕΡΙΔΕΣ: περίπου 25τμχ.

Εκτέλεση

- Ανακατεύουμε σε μια λεκάνη τα τριμμένα αμύγδαλα, τη ζάχαρη άχνη και το λικέρ
- Προσθέτουμε σιγά-σιγά το ροδόνερο. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ροδόνερο ακόμη, ώστε να γίνει μια μαλακή, ομοιογενής και εύπλαστη ζύμη
- Σχηματίζουμε μικρούς σβόλους με διάμετρο 2 εκ. περίπου

Για τη διακόσμηση

- Ανακατεύουμε σε μια λεκάνη το κακάο, την κανέλα και τη ζάχαρη βανίλιας
- Ρίχνουμε τους σβόλους στο μείγμα και τους γυρνάμε για να καλυφθούν απ' όλες τις μεριές ομοιόμορφα

Υλικά για τη ζύμη

- 200 γρ. τριμμένα αμύγδαλα
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 κ.σ. ροδόνερο
- 1 κ.σ. λικέρ Amaretto

Υλικά για τη διακόσμηση

- 5 κ.σ. σκόνη κακάο
- 1/2 κ.γ. κανέλα
- 1 φακελάκι ζάχαρη βανίλιας



Πρεσβεία
της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας
στην Αθήνα