

# Gebackene Marzipankartoffeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

*FÜR MARZIPANFANS !*

---

250	Gramm	Butter, weiche
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
350	Gramm	Mehl
200	Gramm	Marzipan
1/4	Flasche	Bittermandelaroma
		Kakaopulver bis der Teig dunkel ist
		Puderzucker, zum Bestäuben

## Anleitung:

Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, Mehl darüber sieben, Marzipan darüber reiben, Bittermandelöl und Kakao dazu. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend kleine Kugeln formen. Backen bei Umluft 175°C 15-20 min.