

# Hier und heute



## Marzipankartoffeln

Marzipan gehört zu Weihnachten wie Zimt und Nüsse. Konditormeister Marcel Seeger verrät sein Konditorenrezept für feine Marzipankartoffeln.

## Das Rezept

von Marcel Seeger für 30 Stück

## Die Zutaten

- 250 g Marzipanrohmasse
- 60 g Puderzucker, gesiebt
- etwas Rosenwasser (alternativ Kirschwasser oder weglassen)

## Zusätzliche Zutaten

- 10 g verflüssigte Zartbitterschokolade
- 10 g Kakaobutter, zerlassen und/oder dunkles Kakaopulver

## Zubereitung

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und Rosenwasser zu einer glatten Masse verkneten. Anschließend 30 kleine Kugeln à zehn Gramm mit den Händen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder eine andere feste Unterlage legen. Die Marzipankartoffeln am besten über Nacht bei Raumtemperatur antrocknen lassen.

## Tipps

- Die Marzipankartoffeln in dunklem Kakaopulver wenden.
- Die leicht „angetrockneten“ Marzipankartoffeln in eine Schüssel geben, jeweils zehn Gramm gut vermischte verflüssigte Zartbitterschokolade und Kakaobutter zufügen und alles in der Schüssel schwenken, bis die Schokomischung beginnt fest zu werden und die Marzipankartoffeln umhüllt. Die fertigen Marzipankartoffeln mit etwas Abstand auf ein Stück Backpapier geben und anziehen lassen.