



Walnuss-Marzipankartoffeln



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	61 kcal	Fett:	4,27 g
Eiweiß:	1,00 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	4,79 g	ungesättigte Fettsäuren:	3,87 g

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Zubereitung:

1. Die Walnüsse in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und so lange zerkleinern, bis sie zu feinem Mehl verarbeitet sind. Die Nussmasse zwischendurch immer wieder mit einem Teigschaber vom Schüsselrand kratzen. Unbedingt darauf achten, dass das Öl nicht aus den Nüssen austritt. Die Walnüsse in eine Schüssel geben.
2. Nun den Puderzucker zu den Walnüssen sieben und zusammen mit dem Vanilleextrakt, der Prise Salz und 1 EL Flüssigkeit zu einem glatten Teig verkneten. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Flüssigkeit hinzugeben. Die Masse nicht zu lange kneten, damit das Öl der Walnüsse nicht austritt sonst wird das Marzipan trocken, krümelig und hält nicht zusammen.
3. Nun immer eine kleine Portion Walnussmarzipan in die Hand nehmen und zu Kugeln rollen. In Kakaopulver rollen und anschließend in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Zutaten für 45 Portionen :

Für die Marzipankugeln:

- 300 g Kalifornische Walnüsse
- 200 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 – 2 EL Flüssigkeit, z.B. Orangenlikör, Rosenwasser
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kakaopulver