

Marzipankartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

150 g Mandelmehl
2 EL Agavendicksaft
2 TL Kokosöl
1 TL Pflaumenkernöl
1 EL Kakaopulver
30 ml Wasser



Zubereitung

Mandelmehl, Agavendicksaft, weiches aber nicht flüssiges Kokosöl und Pflaumenkernöl in einer großen Schale vermischen und zu einer festen Masse kneten. Dabei die Konsistenz überprüfen (ist die Masse zu flüssig, etwas mehr Mandelmehl hinzufügen. Ist die Masse zu fest etwas Wasser hinzufügen). Aus der Masse kleine Kugeln formen. Die Marzipankartoffeln in Kakaopulver wälzen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.