

Marzipankugeln (Rezept vor Rita Jakob)

Zutaten:

- 100g geschälte, geriebene Mandeln
- 60g Blütenhonig

Eventuell Aroma:

- geriebene Bio Zitronen- oder Orangenschale,
- Vanille- oder Zimtpulver
- Ein Schlückchen Bärenfang
- Ich selber habe Cognac genommen. War auch sehr fein 😊

1. Mandeln in einer Bratpfanne leicht rösten.
2. Erkalten lassen, Honig dazugeben und gut kneten
3. Nach Belieben Aroma dazugeben
4. In Kugeln formen, in Puderzucker oder Kakaopulver drehen.