



Marzipan Wölkchen

Zutaten:

200g Marzipan Rohmasse

1 Eiklar

80g Zucker

80-100g Mandelblättchen

Zubereitung:

Das Marzipan mit dem Eiklar und dem Zucker verrühren und mit nassen Händen zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln in den Mandelblättchen wälzen.

Bei 150°C ca. 15 Minuten backen.

Die kalten Kugeln mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!