Marzipankartoffel

Zutaten für ca. 60 Stück:



Teig:
250 g ungehäutete Mandeln
10 g ungehäutete bittere Mandeln
250 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 Teelöffel Rosenwasser (Apotheke)
1 Teelöffel Rum
2 Esslöffel Kakaopulver

Zubereitung:
Etwa 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Mandeln mit den bitteren Mandeln hineinschütten und 1 Minute darin ziehen lassen. Die Mandeln dann in einem Sieb kalt abschrecken, abtropfen lassen und aus den braunen Häutchen drücken. Die Mandeln auf einem Tuch 12 Stunden trocknen lassen. Den Puderzucker sieben. Die Mandeln in der Mandelmühle fein reiben oder im Mixer zerkleinern. Die Mandeln mit dem Puderzucker mischen. Das Eiweiß leicht verquirlen. Das Rosenwasser, den Rum und nach und nach so viel vom Eiweiß unter die Mandel-Puderzucker-Mischung mengen, dass die Masse formbar, aber feucht ist. Aus der Marzipanmasse kirschgroße Kugeln drehen. Das Kakaopulver sieben und die Marzipankugeln darin wenden.