



Cranberry-Marzipan-Butter

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Cranberries, getrocknet	40 g
Amaretto	2 EL
Marzipanrohmasse	75 g
Butter	100 g
Puderzucker	30 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backpapier

1. In einer Schüssel Cranberries mit Amaretto mischen und min. 30 Min. einweichen. Marzipanrohmasse fein würfeln. In einer Schüssel Marzipan mit Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig schlagen. Puderzucker nach und nach hineinsieben und cremig schlagen. Cranberries mit Flüssigkeit unter die Marzipanmasse kneten.
2. Masse auf ein Stück Backpapier geben und mit dem Papier zu einer Rolle formen. Enden wie bei einem Bonbon zudrehen. Rolle kühl stellen. Cranberry-Marzipan-Butter zu Pfannkuchen oder Waffeln servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	87 kcal		
Kohlenhydrate	6 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1 g	Fette	7 g