

Marmorkuchen mit Birnen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Marzipan
Weihnachten

1 ts Instant-Kaffee
2 tb Kaffeelikoer oder Cognac
200 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker

* ZUM WAELZEN

1 tb Kakao
1 tb Puderzucker

* QUELLE

-nach Brigitte extra 23/89
-erfasst von Petra Holzapfel

Kaffee mit Likör oder Cognac verrühren. Marzipan mit Puderzucker und Likör verkneten. Aus der Masse Kugeln formen. In gesiebttem Puderzucker und Kakao wälzen.