



REZEPTE AUS HANISAU LAND

# HIPPEL UND HIPPAS MARZIPAN

... IN SPECKONIEN BESSER BEKANNT ALS NILOPAN

**Zutaten:**

500 g geschälte süße Mandeln

100-200 g Puderzucker

einige Tropfen Bittermandelaroma

2-4 Esslöffel Rosenwasser (aus der Apotheke)

**So geht's:**

Man stelle eine Mühle, mit der man Mandeln mahlen kann, 3 oder 4 Stunden in den Kühlschrank. Dann nehme man, so man hat, 500g süße Mandeln (geschält) und mahle sie mit der kalten Mühle zweimal durch.

Was dabei rauskommt, wird mit 100 bis 200g Puderzucker vermischt. Man gibt einige Tropfen Bittermandelaroma dazu und vergisst 2 bis 4 Esslöffel Rosenwasser nicht. (Das gibt es in der Apotheke).

Dann knetet man die Masse durch und lässt sie mehrere Stunden ruhen.

Hippel und Hippa wünschen euch viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!