

Vanillekipfel, Nußtorte,  
Marzipankartoffeln

## Vanille Kipfel

200 g Butter  
100 " Zucker  
100 " Haselnüsse  
250 " Mehl (ohne Backpulver u. Eier)

---

## Nusstorte

1/4 Tl. Haselnüsse  
1/4 " Zucker  
1/2 Backpulver  
5 Eier, Eiweiß schlagen

---

## Mazipan-Kartoffeln

3 Tassen Gries  
3 Tassen Mehl  
ca. 2 Äpfel Butter  
100-150g. Mazipan  
1 Tasse Milch  
100 g. Bittermandeln (gemahlen)  
oder Bittermandelaroma

Zucker, Gries, Milch und Butter 3 Min.  
kochen lassen. Nach Erkalten Fuderkuchen  
und Mandeln zufügen und alles  
durchkneten. Mazipankartoffelgroße Kugeln  
formen und in Kakao wälzen.

Version #1

Erstellt: 2026-02-18 12:34:18 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 12:34:45 UTC von thomas