

200g Marzipan-Rohmasse  
2 Eiweiß  
50g Zucker  
ca 65g also soviel wie halt noch in der Tüte war gemahlene Mandeln  
Mehl nach Gefühl, gefühlt so 70-80g?  
1 Päckchen Vanillzucker  
100g gehobelte Mandeln  
Couvertüre (weniger als ein Paket, aber was will man mit dem Rest?)

Marzipan in irgendeiner Weise zerkleinern  
Eiweiße dazu und glatt rühren  
Dann so nach und nach die trockenen Zutaten dazu, den Teig dabei mit dem Rührer glatt halten. (Mit Mehl nachkorrigieren bis der Teig die richtige Kombination aus Formbarkeit und Festigkeit erreicht ist.)

gehobelte Mandeln auf den Tisch plörren und immer einen ordentlichen Löffel vom Teig drauf und in den Mandeln wälzen. Bis eine Wurst draus geworden ist. Die dann halt aufs Blech.

(Alternativ hier anschauen: <https://youtu.be/Gy4ngELcNaE?t=113>)

Viertelstunde bei 175°C in den Ofen, abkühlen lassen.

In die Schokolade dippen, *schon wieder* abkühlen lassen.