

# Dammsugare (aus Schweden)

## Füllung:

100 g Zwieback zermahlen und mit  
50g Mehl,  
100 g Alsan,  
100 g Puderzucker,  
5 Tl Kakao und  
evt. 2 El Arrak verkneten und kühlstellen.

## Marzipanhülle:

200 g Marzipan (grün) (Ersatzweise Marzipanohmasse mit grüner  
Lebensmittelfarbe färben) mit  
70g Puderzucker verkneten. Anschließend dünn ausrollen und in  
rechtecke schneiden. Etwas von der Füllung auf  
ein Ende geben und aufrollen.  
200 g Kuvertüre schmelzen und die Enden der Rollen darin eintunken.

**Ergibt: 9-10 Stück**

**Zubereitungszeit: ca. 1-1½ Std.**