Marzipankugeln



Zutaten

Zutaten für ca. 28 Stück:

Teig:

- 28 ganze Haselnüsse
- 10 g Butter
- 300 g Marzipanrohmasse
- 150 g Puderzucker
- 40 g gehackte Mandeln
- 3 Esslöffel Orangensaft

Außerdem:

- 150 g weiße Kuvertüre
- 10 g Kokosfett
- 20 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Die Haselnüsse in etwas Butter leicht in einer Pfanne anrösten, auf ein Stück Küchenkrepp legen und die Schale entfernen.

2. Für den Teig den Puderzucker sieben und zusammen mit der Marzipanrohmasse, Mandeln und den Orangensaft zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig noch zu weich sein sollte einfach etwas Puderzucker unterkneten.

3. Den Teig in 28 gleich große Stücke teilen und mit den Händen zu kleinen kugeln formen. In jede Kugel mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Mulde drücken. In jede Mulde eine Haselnuss legen und den Teig wieder zu einer Kugel verschließen.

4. Die weiße Kuvertüre im warmen Wasserbad erwärmen, das Kokosfett hinzufügen, damit die Schokolade flüssig bleibt. Die einzelnen Kugeln mit einer Gabel ganz in die Schokolade tauchen und auf ein mit Pergamentpapier belegtes Brett setzen und trocknen lassen.

5. Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad erwärmen und in eine kleine Plastiktüte füllen. Eine winzige Ecke abschneiden und die Kugeln im Zick-Zack-Muster überspinnen.

6. Die Kugeln gut trocknen lassen und in kleine Papierförmchen legen.