

Rezept

Fruchtige Energiekugeln

Ein Rezept von Fruchtige Energiekugeln, am 19.04.2024

Zutaten

100 g kandierte Papaya (Spezialversand)	100 g kandierte Orangenschale
100 g ungeschwefelte, getrocknete Aprikosen abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	100 g Marzipanrohmasse
1 Prise Zimtpulver	1 Prise Chilipulver
1 EL Honig	1 Prise Muskatnuss
30 g Pinienkerne	20 ml Kirschwasser
400 g dunkle Kuvertüre (ca. 60 % Kakao) Thermometer	30 g Pistazien Fleischwolf Glitzerpuder zum Verzieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Papaya und Orangenschale in Stücke schneiden. Mit den Aprikosen zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Dabei das Messer immer wieder säubern, denn die Früchte sind sehr klebrig. In eine Schüssel geben, Marzipanrohmasse, Zitronenschale, Gewürze, Honig und das Kirschwasser dazugeben.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Mit den Pistazien zu den anderen Zutaten geben und alles gründlich verkneten. Die Masse zu ca. 50 Kugeln formen und auf einem Tablett oder Backblech ca. 2 Std. antrocknen lassen.
3. Die Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Die Kugeln damit überziehen, auf Backpapier setzen, mit etwas Glitzer bestreuen und ca. 1 Std. fest werden lassen.