

Rezept

# Marzipan-Nuss-Kugeln

Ein Rezept von Marzipan-Nuss-Kugeln, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>25 g</b> Pistazienkerne	<b>1/2</b> Bio-Orange
<b>400 g</b> Marzipan-Rohmasse	<b>100 g</b> Haselnusskrokant (fertig gekauft)
<b>1 EL</b> Orangenlikör (nach Belieben)	<b>1/4 TL</b> grob gemahlener schwarzer kandierte Veilchen oder Rosenblätter, bunte Zuckerkügelchen, in Schokolade getauchte Kaffeebohnen oder ähnliches
<b>250 g</b> Zartbitterkuvertüre	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Die Pistazienkerne fein hacken. Die Orangenhälfte heiß waschen und die Schale fein abreiben.

---

2. Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit dem Krokant, den Pistazien, der Orangenschale und eventuell dem Orangenlikör in eine Schüssel füllen. Mit den Händen gründlich durchkneten. Aus der Masse knapp walnussgroße Kugeln formen.

---

3. Kuvertüre fein hacken, in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Ein Backblech oder ein großes Küchenbrett mit Butterbrot- oder Backpapier auslegen.

---

4. Die Marzipankugeln mit einer Gabel einzeln in die Kuvertüre tauchen und auf das Papier setzen. Gleich mit Veilchen, Rosenblättern, Zuckerkügelchen oder Kaffeebohnen verzieren. Die Kuvertüre in mindestens 1 Stunde fest werden lassen.