Rezept

Momo-Kugeln

Ein Rezept von Momo-Kugeln, am 12.06.2025

Zutaten

- **200 g** Nugat
- ½ Vanilleschote (wer mag)
- **2 EL** lösliches Kaffee- oder Espressopulver
- **150 g** weiße Kuvertüre
- **200 g** Marzipanrohmasse
- etwa 75 g Puderzucker
- **1 EL** Kaffeelikör (z. B. Kahlúa) oder kalter Espresso

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Das Nugat in 36 gleich große Würfel schneiden, dafür den Block zunächst längs in vier gleich dicke Streifen schneiden, dann jeden Streifen in neun Würfel teilen. Nugatwürfel mit den Fingern zügig zu Kugeln drücken – wird Nougat warm, ist es sehr schwer zu formen. Im Kühlschrank erstarren lassen.

2. Inzwischen die Marzipanhülle vorbereiten: Das Marzipan in grobe Scheiben schneiden. Nach Belieben die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Marzipan und eventuell das Vanillemark mit dem Puderzucker, Kaffee- oder Espressopulver und Likör oder Espresso zu einer geschmeidigen, formbaren Paste verkneten. Ist sie zu klebrig, noch etwas Puderzucker zugeben.

3. Die Marzipanpaste zu einer gleichmäßigen, etwa 4 cm dicken Rolle formen und in 36 gleich dicke Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe eine Nugatkugel setzen und mit dem Marzipan umschließen, dann zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. Fertige Marzipan-Nugat-Kugeln zur Seite stellen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Jetzt die Kuvertüre temperieren. Das ist eine Kunst für sich und erfordert einiges an Erfahrung sowie Ausrüstung. Für den Hausgebrauch liefert diese Methode die besten Ergebnisse: Kuvertüre fein hacken und zwei Drittel davon in eine Metallschüssel geben. Über dem heißen Wasserbad langsam schmelzen, dabei die Kuvertüre nicht zu heiß werden oder mit Wasser in Berührung kommen lassen, sonst klumpt sie. Wenn die Kuverütre vollständig geschmolzen ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restlichen Kuvertürestückchen unterrühren, bis diese sich ebenfalls vollständig aufgelöst haben.

5. Nun eine Marzipan-Nugat-Kugel nach der anderen mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen. Die überschüssige Kuvertüre gut abtropfen lassen und die Kugeln behutsam auf dem vorbereiteten Backpapier ablegen, in einem kühlen Raum trocknen lassen. Dann die Pralinen bis zum Verschenken in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.