Mandel-Marzipan-Kugeln



Schöne Geschenkidee, wenn man vorher nicht alle selber isst.

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 12 min

Zutaten

- 200 g Marzipanrohmasse (vorher 20 Minuten in die Tiefkühle legen).
- 1 TL Backpulver
- 50 g Mehl
- 2 Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 4 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 300 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mandelblättchen
- 1 Paar Einmalhandschuhe

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Gekühltes Marzipan grob hobeln und mit den anderen Zutaten bis auf die Mandelblättchen zu einem Teig kneten.
3. Mandelblättchen in eine kleine Schüssel geben.
4. Jetzt kommen die Einmalhandschuhe zum Einsatz.
5. Den Teig in walnussgroße Kugeln formen und in den Mandelblättchen wälzen.
6. Kugeln auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 12-15 Minuten backen.