

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.