

Umhüllte Marzipankugeln

Dessert Geburtstag Muttertag Silvester Weihnachten
Winter

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: 

Verführerische Marzipankugeln zum Genießen. In einem Glas verpackt eignen sie sich sogar als kleines Mitbringsel und sind richtig hübsch. Mit Bourbon Vanillezucker verfeinert und in köstlichen Gewürzen gewälzt, greift jeder gerne zu. Und das sogar mehr als ein Mal.

Zubereitung: Für die Marzipankugeln alle Zutaten außer der Gewürze in einer Schüssel verkneten oder in einer Küchenmaschine vermengen, danach kleine Kugeln formen. Anschließend in den unterschiedlichen Gewürzen und Zutaten wälzen.

Die fertigen Marzipankugeln auf ein Blech legen und über Nacht trocknen lassen.

Tipp: zum Dekorieren passen auch sehr gut gehackte Pistazien und Haselnusskrokant.



ZUTATEN 

120 g geriebene Mandeln

70 g Staubzucker

10 g Kokosfett

Zum Wälzen:

Kotányi Vanillezucker
Bourbon

Kotányi Honiglebkuchen

Kotányi Zimt gemahlen