

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.