Marzipankugeln



Zutaten

- 200 g Marzipanrohmasse
- 150 g gemahlene Mandeln
- 25 g fein gehobelte Mandeln
- 60 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (S)
- 4 Tropfen BittermandelölEiweiß (S)

Außerdem

- 100 g Mandelblättchen

Zubereitung

- Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten, klebrigen Teig kneten.
- Den Teig abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank ruhen lassen, damit er sich leichter formen lässt.
- Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig in 12 gleich große Portionen teilen.
- Die Hände leicht anfeuchten, um das Kleben zu verhindern. Jede Portion zu einer glatten Kugel rollen.
- Die Kugeln in gehobelten Mandelblättchen wälzen.
- Die Mandeln leicht andrücken, damit sie haften bleiben.
- Die Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170°C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen die Mandelkugeln vollständig abkühlen lassen.
- Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 12 Stück
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©