

Mandel-Maripan-Kugeln

ZUTRTEEN:

200 g Marzipan, in Stücken
1 Eiweiß
80 g Zucker
3-4 Tl. Bittermandelaroma
70 g Mandelblättchen

Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Marzipan, Eiweiß, Zucker und Bittermandelaroma in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 vermengen.

Aus dem sehr klebrigen Teig mit leicht feuchten Händen kleine Kugeln formen und diese in den Mandelblättchen wälzen.

Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. backen.

Hinweis: Die Kugeln fühlen sich nach dem Backen sehr weich an, werden aber fest wenn sie ganz abgekühlt sind.

Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Rezept von mixgenuss-de