

Marcipánové kuličky obalené v lískooříškovém krokantu, pistáciích nebo skořici

20–30 Min

Preparation

1 Příprava marcipánových kuliček: Všechny suroviny kromě koření propracujte v míse nebo smíchejte v kuchyňském robotu.

2 Ze směsi rukama vytvarujte malé kuličky.

3 Poté kuličky obalte v různých druzích koření a dalších surovinách.

4 Hotové marcipánové kuličky rozložte na plech a nechte přes noc oschnout.

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

120 g	Mletých mandlí
70 g	Moučkového cukru
10 g	Kokosového oleje

Na obalení

- Skořice mletá
- Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon
- Směs koření Jablkový závin
- Směs koření Medový perník
- Nasekané pistácie
- Lískooříškový krokant