

Marzipankugeln umhüllt von Haselnusskrokant, Pistazien oder Zimt

20–30 Min

Zubereitung

1. Für die Marzipankugeln alle Zutaten außer der Gewürze in einer Schüssel verkneten oder in einer Küchenmaschine vermengen.
2. Kleine Kugeln mit den Händen formen.
3. Anschließend in den unterschiedlichen Gewürzen und Zutaten wälzen.
4. Die fertigen Marzipankugeln auf ein Blech legen und über Nacht trocknen lassen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

120 g	Geriebene Mandeln
70 g	Staubzucker
10 g	Kokosfett

Zum Wälzen

- Pistazien, gehackt
- Haselnusskrokant
- Zimt gemahlen
- Vanillezucker Bourbon
- Apfelstrudel Gewürzzubereitung
- Lebkuchen Großmutters Art Gewürzmischung