



Marzipankugeln umhüllt von Haselnusskrokant, Pistazien oder Zimt

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

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 Großmutter's Art Gewürzmischung

- 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.

