

Fruchtige Marzipankugeln



Zutaten:

200 g Marzipan

50 g Mandeln, gehobelt

25 g Beeren, gefriergetrocknet (z. B. Himbeeren)

150 g Dunkle Kuvertüre

Wer möchte: 3 EL Himbeergeist

Extra: Krokant und Kürbiskerne



Zubereitung

Gefriergetrocknete Beeren in ein hohes schmales Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu Pulver mixen.

Den Beerenpulver mit Marzipan, Mandelblättchen und eventuell Himbeergeist verkneten und zu kleinen Kugeln formen.

Nun die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen.

Die Kugeln mit einer Gabel durch die Kuvertüre ziehen und auf Backpapier setzen.

Mit Krokant und Kürbiskernen dekorieren und fest werden lassen.