

Eierlikör-Mozartkugeln "Verpoorten-Weihnachtssymphonie"

Zutaten

200 g Nougat
200 g Marzipanrohmasse
5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
15 g Pistazien
1 Prise Zimt
125 g Puderzucker
200 g Zartbitterkuvertüre



Zubereitung

Die Nougatmasse in kleine Würfel schneiden, zu Kugeln formen und kalt stellen. Marzipanrohmasse weich kneten, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, feingehackte Pistazien und Zimt dazugeben sowie den Puderzucker unterkneten. Marzipanmasse zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen. In Stücke schneiden (entsprechend der Anzahl der Nougatkugeln).

Die Marzipanstücke auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche platt drücken. Die Nougatkugeln darauf legen und mit der Marzipanmasse einen Umschlag formen. Die Ränder gut andrücken und zu gleichmäßigen Kugeln formen. Anschließend in geschmolzene Kuvertüre tauchen und obenauf essbare Goldkugelchen als Dekoration aufsetzen. Die getrockneten Mozartkugeln zusätzlich mit essbarem Goldstaub bestäuben und in kleine Pralinenförmchen setzen.

Leser-Tipp

Goldkugelchen erst aufsetzen, wenn die Kuvertüre anfängt zu erhärten. Sonst rutschen sie schnell wieder runter.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mozartkugeln "Verpoorten-Weihnachtssymphonie"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de