

Mozartkugeln (ca. 120 Stück)

Zutaten

200g Nuss-Nougat
300g Rohmarzipan
40ml Kirschwasser
60g Pistazien
240g Staubzucker
400g Kuvertüre 70 %



Zubereitung

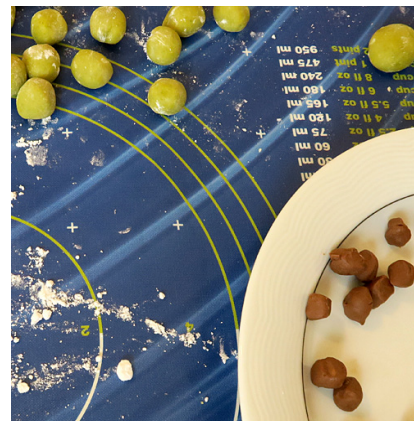
Nougatkern und Marzipan

Pistazien fein „mahlen“. Das geht ziemlich gut mit dem Messer, bei so kleinen Mengen hat sich ein Zusatz zu meinem Stabmixer sehr bewährt. Ich mische für den letzten Mahlgang auch etwas vom Zucker hinein, dann klebt die Masse nicht so am Rand fest.

Nougat in 120 kleine Würfel schneiden (ca. 5-6mm Kantenlänge).

Mit kühlen Fingern rasch die Ecken der Würfel etwas eindrücken, so dass etwas annähernd kugeliges entsteht. Die genaue Form ist nicht wichtig, da ohnehin Marzipan rund herum kommt, es sollen sich nur die Ecken nicht durchs Marzipan drücken. Im Kühlschrank überkühlen, während das Marzipan vorbereitet wird.

Rohmarzipan mit 1/3 vom Zucker verkneten, dann Pistazien, Kirschwasser und wieder 1/3 vom Zucker hinein kneten.



Das restliche Drittel des Zuckers wird verwendet, um die Kugeln herzustellen:

Auf der angezuckerten Arbeitsfläche Rollen formen und genau so viele Stücke schneiden wie Nougatwürfel vorhanden sind. Die Stücke zu kleinen ovalen Marzipanplatten drücken und die Nougatkugeln damit umhüllen.

Das ist wie Zwetschgenknödel herstellen, nur kleiner und mit Zucker statt Mehl.

Nicht wieder in den Kühlschrank geben bzw. vor dem Tunken wieder auf **Zimmertemperatur** bringen! Für den optimalen Glanz der Schokolade soll das „Interieur“ wärmer sein als die Aussenluft.

Kuvertüre temperieren und die Kugeln tunken.