Mozartkugeln, selbstgemacht

Zutaten :

200 g Nougat

120 g Puderzucker, gesiebter

320 g Marzipan - Rohmasse

40 g Pistazien (ggf. mehr)

2 1/2 TL Rosenwasser

Für die Glasur 150 g Kuvertüre, zartbitter

© Mirabell

Zubereitung:

Aus dem Nougat 40 gleichgroße Kugeln formen und in den Kühlschrank stellen. Pistazien mahlen, mit Puderzucker, Marzipanrohmasse und Rosenwasser zu einem nicht zu feuchten Teig kneten. Daraus eine Rolle formen und in 40 Stücke schneiden, plattdrücken und um die Nougatkugeln rollen, ca. 4 Std. im Kühlschrank lagern. Kuvertüre schmelzen, Kugeln auf Zahnstocher spießen und bei ca. 30° eintauchen. Auf den Zahnstochern stehend trocknen. Nach dem Trocknen abnehmen und die kleinen Löcher mit Kuvertüre verschließen.
Aus Alufolie Rechtecke schneiden und darin einwickeln.
Kühl lagern!

© Tourismus Salzburg

Mozartballs, homemade

Ingredients :

200 g nougat

120 g powdered sugar

320 g marzipan paste

40 g pistachios (maybe more)

2 1/2 tsp rose water

150 g dark chocolate couverture for the frosting

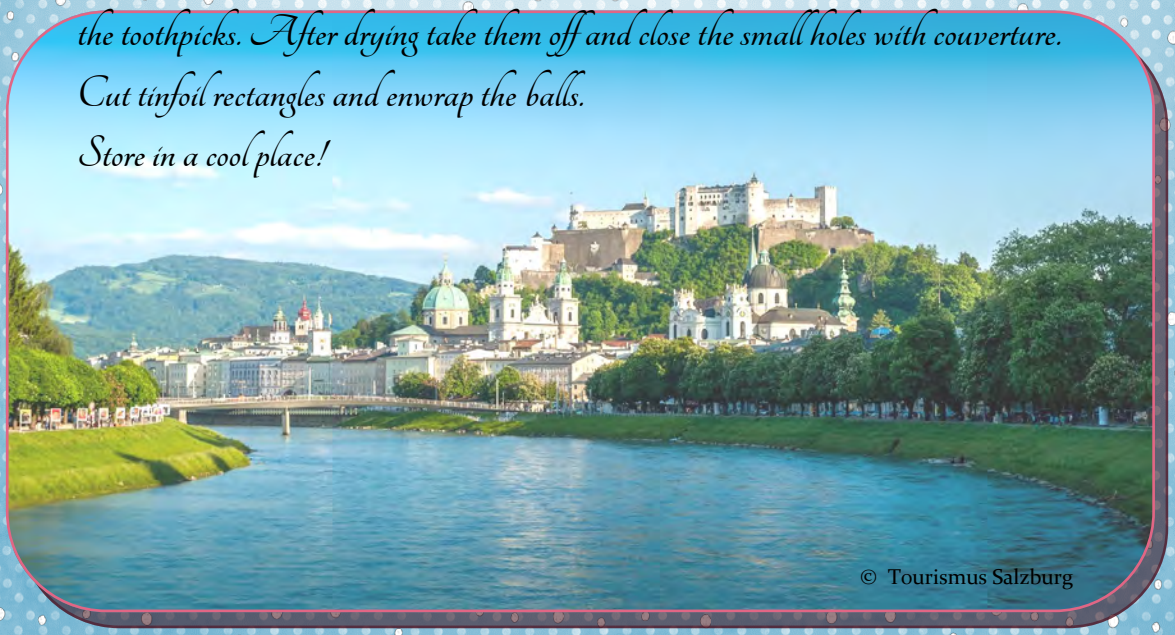
© Mirabell

Preparation:

Form 40 equal balls from the nougat and put them into the refrigerator. Grind the pistachios, add powdered sugar, marzipan paste and rose water and knead to a not to damp pastry. Form a roll und make 40 pieces, flatten them and wrap up the nougat balls. Put it in the refrigerator for 4 hours. Melt the couverture, put the balls on toothpicks and dip them into the couverture (at approx. 30°). Let them dry standing on the toothpicks. After drying take them off and close the small holes with couverture.

Cut tinfoil rectangles and enwrap the balls.

Store in a cool place!



© Tourismus Salzburg