

# Pistazien - Frucht Kugeln

Kategorien: Konfekt, Plätzchen

Zutaten für: 80 Stück

150	Gramm	Belegkirschen
150	Gramm	Dörrpflaumen
200	Gramm	Getrocknete Feigen
75	ml	Rum
125	Gramm	Haselnüsse; gerieben
150	Gramm	Nougat
100	Gramm	Marzipanrohmasse
300	Gramm	Pistazien; fein gehackt

## Anleitung:

1. Den Ofen auf 180 GradC vorheizen.

2. Die Belegkirschen, die Dörrpflaumen und die Feigen klein schneiden und alles im Rum einweichen.

3. Die Nüsse auf einem Backblech ohne Fett im vorgeheizten Ofen hell rösten und abkühlen lassen. Den Nougat in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.

4. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel mit allen Zutaten zu einer glatten Masse verkneten.

5. Mit den Händen kleine Kugeln aus der Marzipanmasseformen und in den gehackten Pistazien wälzen.

Tipp: Für die Pistazien-Frucht-Kugeln können Sie je nach Belieben auch andere Trockenfrüchte wie getrocknete Datteln, Apfel oder Aprikosen nehmen.