

Amaretto - Kugeln 2

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--|
| 100 | Gramm | Schokolade, Zartbitter |
| 100 | Gramm | Schokolade, Vollmilch |
| 100 | Gramm | Marzipan - Rohmasse |
| 250 | Gramm | Kuchen, Frühstückskuchen (oder Honigkuchen, Brauner Lebkuchen) |
| 6 | Essl. | Amaretto Puderzucker |

Anleitung:

Die Schokoladen und Marzipan grob zerkleinern und auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Frühstückskuchen fein zerbröseln (den Rand oben und unten abschneiden!), Schokoladen-Marzipan-Mischung und Amaretto zufügen und alles gut verkneten. Aus der Masse ca. 20 Kugeln formen und in Puderzucker wälzen.