

Marillen - Kugeln

Kategorien: Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Getrocknete Marillen
2-3	Essl.	Marillenlikör
100	Gramm	Geriebene Walnüsse
100	Gramm	Staubzucker
100	Gramm	Geriebene Bitterschokolade Zum Wälzen
100	Gramm	Grob gehackte Haselnüsse
50	Gramm	Bitterschokolade

Anleitung:

Getrocknete Marillen kleinwürfelig schneiden, in eine Schüssel geben und mit Marillenlikör, Nüssen, Zucker und Schokolade gut vermischen. (Wenn die Masse sehr fest ist, kann man noch 1 Eßl. Marillenlikör zugeben.) Aus der Masse glatte Kugeln formen.. Schokolade schmelzen (lippenwarm) Immer wieder ein wenig geschmolzene Schokolade in eine Handfläche geben, die Kugeln in den Händen rollen, sodaß sie rundum mit Schokolade benetzt sind. Die Kugeln sofort in den gehackten Haselnüssen wälzen.