

## Marzipan - Kokos - Kugeln

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

20		Kirschen (Cocktailkirschen), rot
250	Gramm	Marzipan - Rohmasse
100	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Kokosraspel
60	ml	Eierlikör
200	Gramm	Kuchenglasur, (Schokoladenfettglasur, bittere)

### Anleitung:

Die Cocktailkirschen halbieren. Die Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und den Puderzucker darüber sieben. 200g Kokosraspel zum Marzipan geben, 50g in einen Suppenteller schütten und beiseite stellen. Die Marzipan-Rohmasse mit allen Zutaten und so viel Eierlikör verkneten, dass eine formbare Masse entsteht. Die Marzipanmasse in etwa 40 gleich große Stücke teilen, jeweils 1/2 Cocktailkirsche mit Marzipanmasse umhüllen und diese zu einer Kugel formen. Die Schokoladen-Fettglasur nach Vorschrift schmelzen lassen. Die Kugeln auf eine Gabel stecken, in die zerlassene Fettglasur tauchen und auf Pergamentpapier oder Alufolie leicht antrocknen lassen. Solange die Fettglasur noch etwas weich ist, die Kugeln vorsichtig in den Kokosraspeln wenden und auf einem Kuchengitter fest werden lassen.