

Marzipan - Schoko - Kugeln

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 35 Stück

200	Gramm	Marzipan
50	Gramm	Schokokekse
50	Gramm	Haselnüsse - gehackt
50	Gramm	Schokolade - Vollmilch
2	Essl.	Orangensaft

Anleitung:

Schokoladekekse grob hacken. Marzipan mit 1TL Orangensaft verkneten. Kekskrümel untermengen und 35 Kugeln daraus formen. Im restlichen Orangensaft schwenken. Kuvertüre grob raspeln, mit den Nüssen vermengen und die Marzipankugeln darin wälzen.

Zubereitung: 30 min

fett 29 %

503 kcal / 100g; 53 kcal / Stück; 11 g / Stück