

Mozartkugeln

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Nougat, im Block
150	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Marzipan - Rohmasse
1	Teel.	Rosenwasser, (Apotheke)
200	Gramm	Kuvertüre, zartbitter

Anleitung:

Den Nougatblock etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen, damit er fest wird. Von der Nougatmasse mit kalten Fingern schnell 50 gleich kleine Kugeln formen. Den Puderzucker durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben. Die Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden, zum Puderzucker geben und mit diesem und so viel Rosenwasser vermischen, dass ein formbarer Teig entsteht. Die Marzipanmasse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche zu einer Platte von 30x15 cm ausrollen und diese in 50 gleich große Quadrate schneiden. Jedes Marzipan-Quadrat um eine Nougatkugel legen. Die Nahtstellen fest zusammendrücken und die ganzen Gebilde gut rund formen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die Mozartkugeln in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, über dem Töpfchen abtropfen lassen und auf Alufolie fest werden lassen. Sobald die Kuvertüre rundherum fest ist, die Mozartkugeln möglichst einzeln in Alufolie oder in Zellophanpapier einwickeln und aufbewahren.