

## Nuss - Marzipan - Kugeln

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

75	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Kakaopulver
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
100	Gramm	Marzipanrohmasse
4	Essl.	Eierlikör
30		Haselnusskerne

### Anleitung:

Puderzucker, Kakao und Nüsse mischen. Marzipan und Likör dazugeben, und alles gut verkneten. Aus der Masse Kugeln formen und in Puderzucker oder Kakao wälzen. In jede Kugel eine Nuss drücken. Die Pralinen lege ich in farbige Pralinenfoermchen aus Papier und fülle damit eine hübsche Schachtel oder Dose mit Weihnachtsmotiven. Schleife dran. Schon fertig!"