

Pistazien - Frucht - Kugeln

Kategorien: Konfiserie, Pralinen, Plätzchen

Zutaten für: 80 Stück

| | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 150 | Gramm | Belegkirschen |
| 150 | Gramm | Dörrpflaumen |
| 200 | Gramm | Getrocknete Feigen |
| 75 | ml | Rum |
| 125 | Gramm | Haselnüsse; gerieben |
| 150 | Gramm | Nougat |
| 100 | Gramm | Marzipanrohmasse |
| 300 | Gramm | Pistazien; fein gehackt |

Anleitung:

1. Den Ofen auf 180 GradC vorheizen.
2. Die Belegkirschen, die Dörrpflaumen und die Feigen klein schneiden und alles im Rum einweichen.
3. Die Nüsse auf einem Backblech ohne Fett im vorgeheizten Ofen hell rösten und abkühlen lassen. Den Nougat in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.
4. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel mit allen Zutaten zu einer glatten Masse verkneten.
5. Mit den Händen kleine Kugeln aus der Marzipanmasseformen und in den gehackten Pistazien wälzen.

Tipp:

Für die Pistazien-Frucht-Kugeln können Sie je nach Belieben auch andere Trockenfrüchte wie getrocknete Datteln, Apfel oder Aprikosen nehmen.