Mozartkugeln – Variationen

Rezept Nr. 1/Claudia Kraft

1. Rezept und Anleitung von Claudia Kraft

Nicht nur glücklich und zufrieden auch sehr lecker.

Zutaten:
1/2 Pckg Nougat, d. h. ca. 100 gr.
1 Pckg gehackte Pistazien a 25 gr
1,5 Pckg Rohmarzipan, d.h. ca. 250 gr. oder selbstgemacht
Rosenwasser
nach Bedarf Farbe
300g Schokolade

Zubereitung:
Aus einer 1/2 Packung Nougat kleine Kugeln formen und kalt stellen.

Die gehackten Pistazien im Multi mahlen und mit 1/2 Packung Rohmarzipan und etwas Rosenwasser ebenfalls im Multi mit dem Messer verkneten.
Ich habe noch eine Zahnstocherspitze Wilton Gelfarbe dazu

gegeben. Dann die Nougatkugeln mit grünem Marzipan umwickeln und nochmals zu Kugeln formen.

Dann das selbe mit 1 weiteren Packung Rohmarzipan machen. Dh jetzt die helle Schicht um die Kugeln wickeln.

Nochmals kalt stellen und ca. 300 gr. Schokolade schmelzen.

Dann die Kugeln in die Schokolade tauchen und auf Schoko Gitter abtropfen lassen bzw kühlen.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten:
200 g Marzipan Rohmasse
200 g Nougat Masse
30 g Pistazien gemahlen
125 g Puderzucker

2 Eßl. Kirschwasser
200 g Kuvertüre

Zubereitung:
Pistazien mahlen (Gewürzmühle) und mit dem Marzipan, Puderzucker und dem Kirschwasser gut mit dem Flexielement verrühren.

Nougat schneiden und zu kleinen Kugeln formen – kalt stellen.

Marzipanmasse zu einer Rolle formen und so viel Stücke schneiden wie Nougat Kugeln.

Das Marzipan um jedes Nougatstück drücken und eine Kugel formen – kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen und die fertigen Kugeln tauchen.

Und zum Schluss kommt der Genuss.