



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 246

Vegane Salzburger Mozartkugeln



20 Minuten



10 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

80 g vegane Schokolade

Geist. 70 % Kakao

40 g Haselnussmus



50 g Bio-Pistazien

200 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

100 g vegane

Zartbitterkuvertüre oder

Schokolade



Nocciola Piemonte

IGP-Terra delle Nocciole

(Haselnuss-Mus)

Rezept

Vegane Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit Haselnuss-Mus verrühren. Masse auf einem Teller oder Folie zu einer Fläche ausstreichen und im Kühlschrank kühlen. Bio Pistazien fein mörsern, mit Marzipan und Puderzucker vermengen und gut durchkneten. Aus der Masse 24 Kugeln formen und diese anschließend zum runden Plättchen drücken. Kaltes Nougat in 24 gleich große Stücke schneiden, großzügig zu Kugeln formen und erneut kühl stellen. Je eine Nougatkugel auf ein Plättchen legen, andrücken und mit der Marzipanmasse ganz umschließen. Auf der Arbeitsfläche gleichmäßig Kugeln rollen und ein Holzstäbchen hineinstecken. Kuvertüre im Wasserbad erhitzen, mit einem Löffel die Kugeln übergießen, abtropfen und trocknen lassen. Die Holzstäbchen aus den abgekühlten Mozartkugeln entfernen und mit etwas geschmolzener Kuvertüre die Löcher verschließen.

Guten Appetit!