

# Rezept Marzipan-Nougat-Kugeln Pralinenrezept

## Rezept Marzipan-Nougat-Kugeln Pralinenrezept

### Zutaten für ca. 40 Stück:

250 g Mandeln

3-4 Tropfen Bittermandelaroma

250 g Puderzucker und 2 Esslöffel Rosenwasser (Apotheke)

1 Esslöffel Kirschwasser

### Für die Füllung:

100 g Nougat-Rohmasse

### Für die Dekoration:

2 Esslöffel Kakao

2 Esslöffel Puderzucker

### Zubereitung:

Die Mandeln in kochendes Wasser geben, kurz quellen lassen und in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken. Die braune Schale abziehen und die Mandeln ausgebreitet etwas trocknen lassen. Anschließend in einem elektrischen Zerkleinerer fein zermahlen. In eine Schüssel geben und mit dem Puderzucker (gesiebt), dem Mandelaroma, dem Rosenwasser und dem Kirschwasser mischen. Alles noch einmal -am besten portionsweise- in einer Küchenmaschine zu einem festen Teig verarbeiten. Die Masse kühl lagern und anschließend in etwa 40 walnussgroße Stücke abteilen. Nun die Nougat-Rohmasse in etwa kirschgroße Stückchen zerteilen. Jeweils ein Stück Marzipan mit den Händen flach drücken und ein Nougatstück in die Mitte

setzen. In den Handflächen zu einer Kugeln rollen. Zum guten Schluss in einem Teller den Kakao und das Puderzucker mischen und die Kugeln darin wälzen.

Der Kakao lässt sich auch wahlweise durch fein gemahlene Haselnusspulver ersetzen. Auch kleine Mandelstifte geben dem Äußeren ein leckeres Aussehen.

Tipp: ... statt der ganzen Mandel kann man auch gemahlene Mandeln verwenden, allerdings sollte dann etwas Mandelöl zugesetzt werden...

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)

[Zurück zu den Pralinenrezepten](#)