

Mozartkugeln – „Last Minute“-Konfekt

120 g Nussnougat
400 g Rohmarzipan
150 g Staubzucker
evtl. 5 EL Amaretto (Mandellikör)
Kakaopulver zum Wälzen (siehe Tipp unten)

Das Nougat in kleine Portionen teilen, diese zu Kugeln formen, auf ein Brett setzen und ca. 20 Minuten tiefkühlen.

Inzwischen das Marzipan gut mit Staubzucker und Amaretto verkneten. Das Ganze zu einer Rolle formen, kleine Stücke davon abstechen und diese flach drücken.
Die gut gekühlten Nougatkugeln damit umhüllen, nochmals schön rund formen und abschließend in Kakaopulver wälzen.

Tipp: Das Originalrezept der Mozartkugeln ist ein streng gehütetes Geheimnis, ein wenig annähern können Sie sich aber, indem Sie die Kugeln nicht in Kakaopulver wälzen, sondern in Schokoladeglasur tauchen. Dafür einfach 150 g Kochschokolade im Wasserbad schmelzen und ca. 10 g Butter darin auflösen. Die Glasur glatt rühren und los geht's.