



Zutaten:

200 g Nuss-Nougat-Masse
200 g Marzipanrohmasse
2 EL Kirschwasser
10 g fein gehackte Pistazien
200 g Kuvertüre

Tipp:

In Zellophanbeutel einschlagen und in eine schöne Schachtel legen.

Mozartkugeln ca. 40 Stück

Zubereitung

Nougat in Würfel schneiden, Kugeln formen, kalt stellen. Marzipan mit Kirschwasser und Pistazien verkneten, zu einer Rolle formen, in Stücke schneiden.

Stücke flach drücken, Nougatkugel darauf legen und Marzipan darum schlagen, andrücken. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kugeln darin wälzen. In Pralinenförmchen setzen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*