

Süßspeise

by Konditorei Weber

ORANGEN-MARZIPAN KUGELN

Zutaten

200g Marzipanrohmasse
50g Puderzucker
5g Orangenlikör
5g Orangenabrieb
2g Lebkuchengewürz
20g fein gehacktes Orangeat
Edelbitterkuvertüre Kakao 70%

Zubereitung

Zutaten miteinander verkneten, in ca. 35 gleichgroße Kugeln formen.

Über Nacht auf Backpapier trocknen lassen.

Kuvertüre auf 32 Grad erwärmen und die Kugeln darin tauchen.

Pralinen auf Backpapier absetzen und mit kleinen Orangeat-Stückchen garnieren.