

## Winterabend-Versuchung



Gelingt leicht

### Zutaten für ca. 20 Stück:

#### Konfektmasse:

230 g flüssige Vollmilchkuvertüre  
60 g Mascarpone  
40 g Staubzucker  
4 EL Amaretto (Mandellikör)  
1/2 KL Lebkuchengewürz

#### Glasur:

180 g flüssige Zartbitterkuvertüre  
1 EL Speiseöl

#### Zum Bestreuen:

einige Dr. Oetker Decor Nonpareilles Pastell



Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit einer Schneerute zu glatter Konsistenz verrühren.  
Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Halbkugeln spritzen. 1 Std. kalt stellen.

Für die Glasur Kuvertüre mit Öl verrühren.  
Die gekühlten Halbkugeln mit Hilfe von zwei Gabeln in die Glasur tunken und mit Decor bestreuen.

**Tipp:** Die flüssige Kuvertüre sollte nicht über 30 Grad (lippenwarm) erwärmt werden.  
Für die Glasur kann man statt Kuvertüre und Öl auch 1 Becher flüssige Dr. Oetker Kakaoglasur verwenden.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker GmbH - [www.oetker.at](http://www.oetker.at)