

Espresso-Marzipan-Kugeln

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Espresso-Marzipan-Kugeln:

4 g Instant-Espressopulver (ungesüßt)

1 EL lauwarmes Wasser

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Zum Wälzen:

40 g Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

1 Espresso-Marzipan-Kugeln:

Espressopulver im lauwarmen Wasser auflösen. Marzipan mit Espresso und Orangenschalen in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten.

2 Zum Wälzen:

Mithilfe eines Kaffeelöffels portionieren, zu kleinen Kugeln formen und in Zucker wälzen.

3 Zum Verzieren:

Die Kugeln beliebig mit Glasur verzieren und in Konfektförmchen setzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kugeln in einer gut schließenden Dose kühl aufbewahren und möglichst bald verzehren.