

Marzipan-Spekulativus-Kugeln

ca. 64 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Konfekt-Masse:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
4 EL weißer Rum
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
100 g zerbröselte Spekulativus

Zum Verzieren:

50 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

Wie mache ich Marzipan-Spekulativus-Kugeln?:

1 Konfekt-Masse:

Für die Masse Marzipan mit Vanille Paste, Rum, Orangenschale und die Hälfte der Spekulativusbrösel in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Kneithaken) gut verkneten.

2 Von der Masse kleine Häufchen abstechen und zügig zu Kugeln rollen. Die Kugeln in den übrigen Spekulativusbröseln wälzen.

3 Zum Verzieren:

Die Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und über die Kugeln spritzen. Die Kuvertüre fest werden lassen und die Kugeln in Konfektförmchen geben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Variante kann man auch Orangensaft statt Rum verwenden.
- Die Mandel-Spekulativus-Kugeln möglichst frisch verzehren.