Rezept Mandelkugeln

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Marzipangenuss mit orientalischer Note
- Zartschmelzend
- Schnell & einfach herzustellen

Beschreibung

Zutatenliste

Zubereitung

250 g	Gemahlene Mandeln **(Eigenbeschaffung)**
120 g	Puderzucker **(Eigenbeschaffung)**
60 ml	Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen, enspricht etwa 4 EL
	Ganze geschälte Mandeln oder Pistazien, nach Bedarf **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen bis eine feste Masse entsteht. Ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
   Kleine Kugeln formen und eine Pistazie oder Mandel hineindrücken. Jetzt einige Zeit trocknen lassen.
2. Zum Trocknen die Mandelkugeln in kleine Pralinen- oder Muffinformen legen.
3. Für leckere Mandel-Haselnuss-Kugeln einfach 50 g der Mandeln durch gemahlene Haselnüsse ersetzen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100117
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	430 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	430.000000

Preise

Zubehör Set

Zubehör-Set, 1 St. 17,95 €

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Ganze geschälte Mandeln oder Pistazien	0,00 €		
		Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen, 100 ml	10,55 €
		Puderzucker	0,00 €
Gemahlene Mandeln	0,00 €		