

## Mozartkugeln (Aus Österreich)

**200g Marzipanrohmasse**  
**2Cl Bittermandelöl**  
**25g Pistazien**  
**25g Puderzucker**

gründlich mit  
vermischen und  
fein hacken.  
durch ein feines Sieb sieben und mit den  
Pistazien unter die Marzipanmasse mischen.  
Aus der Masse kleine Kugeln formen und  
diese auf Zahnstocher spießen.  
kurz erwärmen und die Kugeln darin  
wenden.

**125g Nougatmasse**

Die fertigen Kugeln auf Zahnstocher spießen und über Nacht gut auskühlen lassen.

**100g Zartbitterschokolade** schmelzen und die Kugeln darin wenden.  
Anschließend auf Backpapier trocknen lassen und kühl aufbewahren.

***Ergibt: Ca. 25 Stück***

***Zubereitungszeit: mind. 1 Stunde***

***Auskühlzeit: Eine Nacht und 2 Stunden***