



# Mozartkugeln



## Rezeptinfo

### Zutaten für 15 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 506 kJ, 121 kcal, 9,8 g Kohlenhydrate, 3,7 g Eiweiß, 8,6 g Fett, 0 mg Cholesterin, 2,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Diese mega leckere Mozartkugel-Variante ist super easy und schnell zubereitet. Nachdem du Datteln pürierst und Schokolade, Pistazien und Nougatmasse klein gehackt hast, vermischst du alles mit Marzipanrohmasse, gemahlene Mandeln, Mandelmus, Vanilleextrakt, einer Prise Salz und etwas Orangensaft. Aus der Masse formst du kleine Bällchen, wälzt sie in Kakaopulver und dekorierst sie mit gehackten Pistazien. Fertig sind deine Mozartkugeln. Nur fürs Auskühlen brauchst du noch etwas Geduld. Aber das bisschen Warten lohnt sich auf jeden Fall!

### Step 1:

Zuerst die Schokolade, Nougatmasse und Pistazien klein hacken. Lege ca. 1 EL der gehackten Pistazien für die Deko beiseite.

### Step 2:

Datteln im Mixer pürieren, anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einer klebrigen Masse verarbeiten. Drei EL Orangensaft dazu geben und nochmals verkneten.

### Step 3:

Nun formst du mit den Händen kleine Bällchen, am besten funktioniert das mit befeuchteten Händen, und legst die Mozartkugeln auf einen Teller.

### Step 4:

Zum Schluss wälzt du die Bällchen noch in Kakaopulver und toppst sie mit den restlichen gehackten Pistazien.

### Step 5:

Vor dem Servieren müssen die Kugeln ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

## Zutaten

35 g	Zartbitterschokolade
35 g	Nougatmasse
35 g	Pistazien, geschält
65 g	Datteln
100 g	Mandeln, gemahlen
35 g	Marzipanrohmasse
35 g	Mandelmus, braun
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
1	Orange
	Kakaopulver

### Sonstiges:

Hochleistungsmixer