

## Mokka-Trüffel

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Konfekt  
Klassiker

### \* ZUTATEN

200 g kalte Nuß-Nougat-Masse  
200 g Marzipan-Rohmasse  
2 tb Kirschwasser  
10 g feingehackte Pistazienkerne  
125 g gesiebter Puderzucker  
100 g Speisefettglasur

### \* QUELLE

Weihnachts-Backen  
Ceres-Verlag,  
Dr. Oetker KG, 1996  
erfaßt von Horst Aderhold

Das kalte Nuß-Nougat in Würfel von ca. 1,5 x 1,5 cm schneiden und zu Kugeln formen. Die Marzipan-Rohmasse mit dem Knethaken geschmeidig rühren und das Kirschwasser und die Pistazien unterrühren. Zum Schluß den Puderzucker unterkneten.

Die Marzipanmasse zu einer etwas 2 cm dicken Rollen formen und in so viele Stücke schneiden wie Nougatkugeln vorhanden sind. Die Marzipanstücke auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche flach auseinanderdrücken, die Nougatkugeln darauflegen, an den Rändern gut andrücken und zu Kugeln formen.

Die Glasur nach Anleitung auflösen, Mozartkugeln mit 2 Gabeln darin eintauchen und auf ein enges Kuchengitter, Pralinengitter oder Backpapier setzen (bei Verwendung Backpapier die Mozartkugeln eventl. von einmal umsetzen, damit sie keien "Füßchen" gekommen).

In Cellophan verpackt oder in gut verschließbare Glas- oder Porzellangefäßen kühl aufbewahren.

HA\*\*\*\*\*