

# WALNUSS-ORANGENKUGELN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für ca. 50 Stück:

- 150 g geriebene Walnüsse
- 300 g Rohmarzipan
- 75 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- geriebene Schale v. 1 Orange
- 4 Tropfen Orangenaroma
- 1 Eiklar
- 50 Walnussvierteln

### Glasur:

- 120 g Zartbitterschokolade
- 1 geh. TL Kokosfett

## Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Marzipan mit Staubzucker, geriebenen Walnüssen, Vanillezucker, Orangenschale und Orangenaroma gut verkneten. Masse zu einer Rolle formen, in kleine Stücke schneiden, Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Kugeln mit Eiklar bestreichen und jeweils 1 Walnussviertel daraufdrücken. Auf der mittleren Schiene des Backofens 10-12 Minuten backen.

Abkühlen lassen, danach vom Backpapier lösen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, Kokosfett darin auflösen, die Walnuss-Orangenkugeln mit der Unterseite in die Schokolade tauchen und trocknen lassen.