

Mandel-Zimt-Kugeln

Zutaten (für ca. 40 Stück):

200 g Marzipanrohmasse
200 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 TL Zimt
2 Eier
3 EL Amaretto

Für die Deko:

200 g Puderzucker
6 - 7 TL Wasser
Zuckerstreusel in gold und silber



Zubereitung:

1) Marzipan in kleine Stücke zupfen und in eine Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Teig kneten.

Der Teig wird dann etwas klebrig sein.

Die Schüssel abdecken und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

2) Den Backofen vorheizen auf 170°C Heißluft.

3) Die Hände leicht mit Wasser anfeuchten.

Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen abstechen und zu kleinen Kugeln rollen.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen ca. 10 - 12 Minuten backen.

Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4) Den Puderzucker mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren.

Den Puderzuckerguss auf die Mandel-Zimt-Kugeln geben und mit Zuckerstreusel verzieren.

Nun den Guss 3 - 4 Stunden trocknen lassen.