

## Australische Macadamia- Marzipankugeln

Für 20 Stück:

### Zutaten:

- 120 g Australische Macadamianüsse  
(ungesalzen)
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 TL abgeriebene Orangenschale
- 50 g Puderzucker
- 70 g Zartbitterkuvertüre

Verzierung:

- 2 EL Puderzucker

### Zubereitung:

50 g der Macadamianüsse mahlen, restliche halbieren. Gemahlene Macadamias mit Marzipanrohmasse, abgeriebener Orangenschale und Puderzucker zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig 20 kleine Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit Eiweiß bepinseln. Jeweils 3 Macadamiahälften auf eine Kugel setzen und im vorgeheizten Backofen bei 175° (Gas 3 oder Umluft 160°) ca. 12-14 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zartbitterkuvertüre in Stücke schneiden und nach Packungsanleitung im warmen Wasserbad schmelzen. Macadamiakugeln auf eine Gabel setzen und vorsichtig von unten halb in die Kuvertüre tauchen. Etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Stück Backpapier setzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

