

Marillenkugeln

Zutaten

50 g	getrocknete Marillen
2-3 EL	Marillen Schnaps
100 g	Walnüsse fein gerieben
100 g	Bitterschokolade fein gerieben

Zum Wälzen:

100 g	Haselnüsse grob gehackt
50 g	Bitterschokolade



Arbeitsbeschreibung

1. Getrocknete Marillen kleinwürfelig schneiden, in eine Schüssel geben und mit Schnaps, Zucker, Nüssen und Schokolade gut vermischen. Wenn die Masse sehr fest ist, kann man noch 1 EL Schnaps beifügen.
2. Aus der Masse ca. 20 g schwere Stücke ausstechen und zu glatten Kugeln formen.
3. Schokolade lippenwarm schmelzen. Immer ein wenig geschmolzene Schokolade in eine Handfläche geben, die Kugel in den Händen rollen, sodass sie rundherum mit Schokolade benetzt ist. Die Kugeln sofort in den gehackten Haselnüssen wälzen.