

# Rezept Mandelkugeln

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Marzipangenuss mit orientalischer Note
- Zartschmelzend
- Schnell & einfach herzustellen

## Beschreibung

---

# Zutatenliste

## Zubereitung

250 g	Gemahlene Mandeln ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
120 g	Puderzucker ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
60 ml	Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen, entspricht etwa 4 EL
	Ganze geschälte Mandeln oder Pistazien, nach Bedarf ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

# Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen bis eine feste Masse entsteht. Ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Kleine Kugeln formen und eine Pistazie oder Mandel hineindrücken. Jetzt einige Zeit trocknen lassen.
2. Zum Trocknen die Mandelkugeln in kleine Pralinen- oder Muffinformen legen.
3. Für leckere Mandel-Haselnuss-Kugeln einfach 50 g der Mandeln durch gemahlene Haselnüsse ersetzen.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100117
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	430 g
Portionen	1
Package Amount	430.000000

## Preise

---

### Zubehör Set



#### **Zubehör-Set, 1 St.**

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

## Zubereitung

**Ganze geschälte Mandeln oder  
Pistazien**

0,00 €



**Orangenblütenwasser zum Backen  
und Kochen, 100 ml**

10,55 €



**Puderzucker**

0,00 €

**Gemahlene Mandeln**

0,00 €

