

Mandel-Cranberry-Bällchen

Eine süße Versuchung unter der Schokohaube: Rezept für köstliche Mandel-Cranberry-Bällchen mit einem Hauch Orangenaroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: superscheeli

Zutaten

200 g	Rohmarzipan
150 g	Cranberries
1 EL	Orangenschale
2 EL	Rum
1 Packung	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für die Mandel-Cranberry-Bällchen zu Beginn die Cranberrys in kleine Stückchen schneiden und in eine Schale geben. Den Rum darüber träufeln und gut vermischen. Die Marzipanrohmasse sowie den Schalenabrieb der Orange ebenfalls zufügen und alle Zutaten gut durchmengen und verkneten, bis eine homogene Masse entsteht. Aus dem Teig kleine Kugeln formen (Durchmesser zirka 3 bis 3,5 Zentimeter).
2. Ein Wasserbad bei niedriger Temperatur ansetzen. Die Zartbitterkuvertüre in kleine Stücke brechen und in einen feuerfesten Schlagkessel geben und über Dampf langsam zum Schmelzen bringen, dabei regelmäßig rühren. Die flüssige Schokolade vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Anschließend die Teigbällchen in der Schokolade wenden, mit einem Löffel vorsichtig herausnehmen, kurz abtropfen lassen und einzeln in Papierförmchen setzen. Nach Belieben mit Schokoperlen verzieren. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Die Mandel-Cranberry-Bällchen sehen toll aus, wenn man sie mit weißen Schokoperlen oder einem Muster aus weißer Schokoglasur verziert.