

## Amadeuskuglerl



Foto: Kurt-Michael Westermann

### Zubereitung:

Für die **Amadeuskuglerl** vom Blocknougat kleine Stücke abschneiden, mit der Hand kleine Kuglerl formen und kühl stellen. Marzipan mit Zucker, Rosenwasser und Pistazien vermischen. Zwischen einem aufgeschnittenen Vakuumsack oder zwei Backmatten ausrollen, rund ausstechen und die Nougatkuglerl damit einhüllen.

Für die Glasur Kuvertüre über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und mit Kokosfett glatt rühren. Kuglerl auf Zahnstocher aufspießen und in Schokoladeglasur tauchen.

Spieße auf einen halbierten und mit Alufolie umhüllten Krautkopf oder eine Styroporkugel stecken und trocknen lassen oder auf einem Gitter absetzen und kurz vor dem Antrocknen die **Amadeuskuglerl** auf ein Backtrennpapier legen.

### Tipp:

Variante: Anstelle von Rosenwasser kann man auch Amarettoликör, Kirschnaps oder Himbeergeist verwenden.

**Kochdauer:** 30 bis 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Kekse & Konfekt

**Region:** Österreich , Salzburg

### Zutaten:

- 220 g Blocknougat
- 220 g Rohmarzipan
- 100 g Staubzucker (fein gesiebt)
- 4 cl Rosenwasser (aus der Apotheke oder dem Reformhaus)
- 100 g Pistazien (fein gerieben)

### Für die Glasur:

- 200 g Kuvertüre (dunkel)
- 20 g Kokosfett