

Ich wünsche euch einen Frohen 1. Advent!
Mein erstes weihnachtliches Backergebnis – die Marzipan-Quitten-Plätzchen – habt ihr ja schon gesehen. Die zweite Sorte, die meine Ma und ich gebacken haben, sind diese Mozartkugeln.
Schokomakronen werden mit Nugat und Marzipan zu köstlichen Kugeln zusammengesetzt, die ich persönlich ja das ganze Jahr essen könnte! Absolut weihnachtlich sind die Kugeln ja auch nicht, aber wenn man mag, kann man in die Makronen ja noch weihnachtliche Gewürze geben.

Mozartkugeln aus Schokomakronen & eine Adventsverlosung



Für ca. 30-40 Stück:
100 g gemahlene Mandeln
4 EL Kakaopulver
100 g Puderzucker
2 Eiweiße (Gr. M)
1 Prise Salz
50 g feinster Zucker
100 g Marzipanrohmasse
100 g Nussnougat

Die Mandeln mit Kakao und dem Puderzucker mischen.
Eiweiße mit feinstem Zucker und Salz schön steif schlagen, dann die Mandelmischung unterheben.
Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 60-80 kleine Häufchen aufs Blech spritzen (nicht größer als 2 cm Durchmesser). Mit feuchten Händen eventuelle Spitzen flach streichen.
Im Ofen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
Derweil das Marzipan zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausrollen und kleine Kreise in der Größe der Makronen ausstechen. Das Nougat schmelzen.
Die platten Flächen der Makronen mit dem Nougat bestreichen und jeweils zwei Stück mit einem Marzipankreis dazwischen zusammensetzen. Die Mozartkugeln danach in Mulden eines Tuchs oder in kleine Muffinblechmulden legen, damit sie beim Festwerden gerade bleiben. [Am besten stellt man die Kugeln kurz auf den Balkon oder in den Kühlschrank, in der Backstube ist es wahrscheinlich viel zu warm dafür.] [nurkochen]



Zusammen mit diesem Rezept zum 1. Advent möchte ich eine **Adventsverlosung** starten. Vorgestellt habe ich die außergewöhnlichen Backformen von DEK-Design ja schon mehrmals, und zwar beim Schoko-Kaffee-Kuchen, beim Nusskuchen mit Chia und Tonka sowie beim Hokkaido-Matcha-Kuchen.
Das Tollste ist aber: Detlef stellt mir zwei Formen, „**Opera**“ und „**Rollo**“, zur Verfügung, die ich an euch verlosen darf und ich finde, das ist doch ein schönes Weihnachtsgeschenk für die Gewinner oder diejenigen, die damit von euch beschenkt werden! =)



Damit die Gewinner ihre Formen auch sicher noch vor Weihnachten erhalten, geht die **Verlosung bis zum 3. Advent, also Sonntag, 11.12.2016 um 24:00 Uhr.**
Die Gewinner werden per Mail benachrichtigt. Teilnehmen darf jeder Volljährige mit Postadresse in Deutschland.





Was müsst ihr tun?
Schaut bei DEK-Design vorbei und kommentiert hier unter diesem Beitrag, in was für einer Form ihr euren Lieblingsrührkuchen backen würdet.
Unter allen Beiträgen werden dann die zwei Gewinner durch Los gezogen.
Ich wünsche allen viel Glück und freue mich darauf, eure Lieblingskuchen zu erfahren! =)



Habt einen genussvollen Adventssonntag und macht es euch gemütlich!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email