Gebackene Marzipankugeln frei nach Sweet Paul und Mozart

Sicher kennen viele von euch das Magazin Sweet Paul des New Yorker Food- Stylisten Paul Lowe, das Naschkatzen und DIY-Fans alle paar Wochen die Tage versüßt.
Vor einigen Tagen lag es bei mir wieder im Briefkasten, wie immer mit herrlichen Rezeptideen für Wassereis und Gebäck, herzallerliebsten Basteleien und viel Vorfreude auf den Sommer(genuss).

Ein Rezept hatte sofort meine Aufmerksamkeit: Pistazien-Marzipankugeln, die mit Teig umhüllt und gebacken werden. Das, dachte ich mir, kann ich aus meinen grün gefärbten Torten-Marzipanresten machen! Und der zweite Gedanke war: das geht aber noch sündiger!

Irgendwo habe ich doch noch Nougat- lassen wir es gebackene Mozartkugeln werden…
Dani, mit der ich mich gestern zum Backen und Schwatzen traf, steuerte dann noch Pistazien bei, die wir ins Nougat steckten.

Heraus kam eine runde Köstlichkeit, die nicht nur wunderhübsch aussieht, sondern unter der knusprigen Teighülle mit Schokodekor und dem zart schmelzenden Nougat mit seinem Kern aus leicht salziger Pistazie den letzten und gewissen Kick hat.

Teig- Rezept:
200 g Mehl
75 g Zucker
85 g Butter
1 Ei
½ TL Zimt oder Keksgewürz

Meine Füllung und Deko:
400 g Marzipan
Nougat
Salzige Pistazien

Ca. 50 g geschmolzene Zartbitterschokolade oder –kuvertüre
1 EL fein gehackte Pistazien zum Bestreuen

Die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen und das Ei dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
In Folie gewickelt ca. 1,5 Stunden kühlen.
Das Marzipan in kleine Kugeln portionieren. In die Kugeln eine Mulde drücken, etwas Nougat hinein streichen, eine Pistazie dazu legen und das Marzipan drum herum zur Kugel formen und rollen.
Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen (ca. 10 cm Ø) und die Marzipankugeln mit Teig umhüllen, rund rollen.
Die Kugeln bei 175° C 25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
Abkühlen lassen, dann mit der geschmolzenen Schoki und mit den Pistazien verzieren.[nurkochen]

Probiert es aus, das Kugelrollen und Backen macht Spaß (vor allem in netter Gesellschaft! Danke, Dani =) und das Ergebnis ist toll als Mitbringsel, Geschenk oder Kleinigkeit zum Kaffee, wenn Freunde vorbei schauen.
Mit einem Haps sind die im Mund…mjamhmm… =)

Habt eine genussvolle Zeit beim Backen, Plaudern mit Freunden und Knabbern!
Eure Judith ♥

PS: Das Rezept der Marzipankugeln ist nicht von Sweet Paul

selbst, sondern aus dem Buch „Grüße aus meiner Küche“ von Lisa Nieschlag und Lars Wentrup, Hölker Verlag, 16,95 Euro.