

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

$\frac{1}{2}$ 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.

Wer ist eigentlich Sweet Paul? Oder: Was mir das Frühstück doppelt versüßt.

Viele von euch kennen es sicher, dieses Gefühl: man rechnet gerade gar nicht damit und dann liegt sie im Briefkasten, die ersehnte neueste Ausgabe der abonnierten Zeitschrift.

In meinem Fall ist das zurzeit „Sweet Paul. Das Beste im Leben“.



Heute war es wieder soweit. Ich öffnete den Briefkasten und erwartete, dass mich wie gestern dunkle Leere anginge. Stattdessen verzog sich mein Gesicht zu einem solch breiten Strahlen, dass ich froh bin in diesem Moment alleine gewesen zu sein, weil es ein bisschen lächerlich ausgesehen haben könnte.

Auch die Treppen hinauf in den fünften Stock hat sich das Grinsen noch gehalten, während ich in verzückter Vorfreude das Cover mit der herrlichen Erdbeer-Pavlova anstarrte.

Die Plastikhülle wurde erst in der Küche aufgerissen, um nur ja nichts kaputt zu machen.

Und ich habe mir fest vorgenommen, bis morgen früh mit dem

Lesen zu warten, um mein Frühstück mit Paul zu verbringen.



Fotografieren und meine (Vor)Freude mit euch teilen musste ich allerdings sofort.

Deswegen hier ein paar Impressionen der neuesten Ausgabe meines liebsten Food- und Do-it-yourself-Magazins. Wie der Name schon sagt, vereint es das Beste im Leben, nämlich Gaumengenüsse, eine Prise Reisen und schöne Dinge in wunderbaren Fotos und bindet das Ganze in liebevoll gestalteten Seiten zu einem wahren Schmaus für die Augen.



Sweet Paul, das ist übrigens ein angesagter NY-Food-Stylist, der genussvoll-rundlich und bärtig-sympathisch daher kommt und nicht nur seinen Körper kreativ mit Tattoos verziert, sondern auch Essen und Selbstgebasteltes kreativ in Szene setzt.



Ich bin ein großer Fan und falls ihr ihn noch nicht kennt und euch gerne inspirieren lasst, kann ich euch nur raten: kauft sein Magazin!

Egal ob mit Paul oder jemand anderem, habt eine genussvolle Zeit – und lasst sie euch versüßen! ♥

Eure
Judith