



Espresso-Kugeln

Zubereitung

1. Den Zwieback fein bröseln. Das lässt sich leichter erledigen, wenn man den Zwieback in einen Gefrierbeutel gibt und mit einer Pfanne klein klopft.
2. Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kleingeschnittenen Marzipan und Espresso unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Den Zwieback dazugeben und mit den Händen verkneten. Das klebt anfangs etwas, der Teig wird aber fester und lässt sich dann einfacher weiterverarbeiten.
3. Nun mit einem Teelöffel kleine Mengen abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Im Kakaopulver wälzen und in Papierförmchen setzen. Im Kühlschrank aufbewahren.



 Zubereitungszeit: Lang

Zutaten

Naturata Zutaten

- 100 g Edelkakao aus Lateinamerika
- 200 g Vollmilch Schokolade
- 200 g Butter-Zwieback, leicht gesüßt

Weitere Zutaten

- 100 g Marzipan
- 5 El Espresso