



## Zutaten:

200 g Nuss-Nougat-Masse  
200 g Marzipanrohmasse  
2 EL Kirschwasser  
10 g fein gehackte Pistazien  
200 g Kuvertüre

## Tipp:

In Zellophanbeutel einschlagen und in eine schöne Schachtel legen.

## Mozartkugeln ca. 40 Stück

## Zubereitung

Nougat in Würfel schneiden, Kugeln formen, kalt stellen. Marzipan mit Kirschwasser und Pistazien verkneten, zu einer Rolle formen, in Stücke schneiden.

Stücke flach drücken, Nougatkugel darauf legen und Marzipan darum schlagen, andrücken. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kugeln darin wälzen. In Pralinenförmchen setzen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*