



hr1-DOLCE VITA

Sibylle Langner **Meraner Nüsse**

Rezept für 28 Stück

ZUTATEN

200 g Marzipanrohmasse
40 g Pistazien, fein gemahlen
1 Prise Salz
3 EL Zucker

Walnüsse zur Dekoration (28 schöne Walnusshälften)

ZUBEREITUNG

Die Marzipanrohmasse mit den fein gemahlten Pistazien und der Prise Salz gut miteinander verkneten.

Die Marzipanmasse halbieren und daraus zwei Stränge rollen. Aus jedem Strang 14 kleine Kugeln formen. Diese dann im Zucker wälzen.

Auf jede Marzipankugel wird eine Walnusshälfte (nur die schönsten!) gesetzt und gut angedrückt.

In einer luftdichten Verpackung lagern.

Tipp: Falls die Walnüsse auf dem Marzipan nicht richtig kleben, einfach die Unterseite der Walnuss leicht mit Wasser benetzen und auf dem Marzipan ankleben.