

SV Online-Magazin: Raffinierte Mitbringsel

Marzipankugeln mit Kokosstreusel



Wer Marzipan mag, wird diese Kugeln mit Kokosstreuseln lieben

Zutaten:

250 g Marzipan
100g dunkle Schokolade
1 1/2 EL Rum
Kokosraspeln
Verpackung, z.B. Schraubglas oder ausgediente Pralinenschachteln

Zubereitung:

1. Das Marzipan zu kleinen, mundgerechten Kugeln formen
2. 100g dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen
3. 1 1/2 EL Rum dazugeben
4. auf jede Kugel etwas Schokolade verteilen und
5. mit Kokosraspeln bestreuen
6. für mindestens 30 Minuten kaltstellen
7. Währenddessen die Verpackung vorbereiten: Ein Schraubglas könnten Sie mit Goldstiften oder einem hübschen Etikett beschriften oder eine ausgediente Pralinenschachtel "umfunktionieren"
8. Pralinen einfüllen, Schleifchen drumherum - fertig ist Ihr nachhaltiges und persönliches Last-Minute-Geschenk

Quelle: [18 Geschenkkideen zum Selber machen zum Geburtstag, Weihnachten u.a. \(deavita.com\)](https://www.deavita.com)