

Marronikugeln

Zutaten für 30-40 Stück

100	g	Butter, zimmerwarm	
100	g	Zucker	Butter mit dem Zucker verrühren.
2		Eier	Ein Ei nach dem andern unter die Buttermasse rühren bis diese hell wird.
1	Prise	Salz	
½	TL	Zimt	Salz und Zimt unter die Eimasse schlagen.
330	g	Marroni Püree, TK	
250	g	Mandel, geschält, gemahlen	
100	g	Marroni, gekocht ¹	In kleine Stücke hacken und mit dem Püree und den Mandeln zur Eimasse geben.
1	EL	Kirsch	Unter den Teig heben. Teig mit nassen Händen zu baumnussgrossen Kugeln formen und mit genügend Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen. 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2	Beutel	Kuchenglasur, dunkel (=360g)	Über dem Wasserbad schmelzen. Marronikugeln mit zwei Gabeln in der warmen Schokolade wenden und auf einem Backpapier trocknen lassen.
1	EL	Kakaopulver	Kugeln mit etwas Kakaopulver bestreuen. Kühl aufbewahren.

Essbarer
Goldstaub

