Marzipan-Nougat-Trüffel aus dem Thermomix

© Marzipan-Nougat-Trüffel - Rezepte mit Herz

20 Min. + Wartezeit

leicht

30 Stück

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**100 g**	Mandelkerne
☐	**80 g**	Zucker
☐	**5**	Tropfen Bittermandelaroma
☐	**5 g**	Rosenwasser
☐	**1 Prise/n**	Salz
☐	**100 g**	Nuss-Nougat-Creme
☐	**100 g**	Butter
☐	**20 g**	Backkakao
☐	**2 Prise/n**	Meersalz

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Mandeln auf ein Backblech geben und ca. 10 Min. im heißen Ofen rösten.
2. Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. Bittermandelaroma, Rosenwasser und Salz sowie geröstete Mandeln hinzugeben und alles 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
3. Nuss-Nougat hinzufügen und 20 Sek./Stufe 10 weiter zerkleinern. Zwischendurch Masse an den Seiten hinunterschieben.
4. Butter hinzufügen, 2x 40 Sek./Stufe 4 untermischen. Masse in den Kühlschrank geben und am besten über Nacht durchkühlen lassen. Kakao und Meersalz auf einem
5. Teller vermischen. Aus der gekühlten Masse Kugeln (à ca. 2,5 cm Ø) formen. In der Mischung wälzen.

Haltbarkeit: Gekühlt aufbewahrt sind die Trüffel ca. 2 Wochen haltbar.

Mehr köstliche Geschenk-Ideen findet ihr in unserem Gratis-Ebook 24 IDEEN FÜR DEN ADVENTS-KALENDER.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 75 kcal 1 g E – 6 g F – 5 g KH