



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Schloss-Schokokugeln



ZUTATEN:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 75 g Butter
- 75 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Biskuitbröseln
- 50 g Marillenmarmelade
- Schokoglasur und getrocknete Blüten

ZUBEREITUNG:

Schokolade schmelzen, Butter, Zucker, Vanillezucker, Biskuitbröseln und Marillenmarmelade miteinander vermengen und 10 min stehen lassen. Dann kleine Kugeln formen und die Kugeln kühl stellen. Nach einer halben Stunde kann man die Kugeln glasieren und mit getrockneten Blüten bestreuen oder einfach nach Lust und Laune dekorieren.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag **#SchlossSeggauSchlossSchokokugeln** mit uns teilen.