

# MARZIPAN-PISTAZIEN-KUGELN



## Zutaten:

- 50 g gehackte Pistazien
- 25 g ganze Pistazien
- 300 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei
- 100 g Puderzucker
- 40 g Mehl
- 1 Eigelb

## Zubereitung:

Das Marzipan mit den gehackten Pistazien, dem Ei, dem Puderzucker und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. 20 - 25 Kugeln daraus formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Das Eigelb verquirlen und jede Kugel damit bestreichen und mit 3 ganzen Pistazien verzieren.

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Backofen: 180°

Backzeit: 12-15 Minuten