

## Orangen-Schokolade-Kugeln



### Zutaten

Für ca. 30 Stück

100 g Sandro Vanini Orangeat  
200 g Mandeln, gemahlen (evt. geschält)  
100 g Puderzucker  
4 - 5 EL Grand Marnier  
150 g Edelbitterschokolade

### Zubereitung

Das Orangeat so fein wie möglich hacken, dann mit den Mandeln und dem Puderzucker mischen. Alles in ein kleines Pfännchen geben und den Grand Marnier beifügen. So lange unter Rühren erhitzen, bis ein fester Teig entstanden ist. Er soll nicht zu feucht sein, aber gut zusammenhalten. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Die Schokolade zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad schmelzen lassen.

Aus der gekühlten Mandel-Orangeat-Masse rasch kleine Kugeln formen. Mit Hilfe eines Holzstäbchens in die Schokolade tauchen. Besonders hübsch sieht es aus, wenn man die Kugeln nur zur Hälfte mit Schokolade überzieht. Auf einem Backpapier trocknen lassen. Die Orangen-Schokolade-Kugeln im Kühlschrank aufbewahren.



**Haecky Import AG**

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL  
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch  
www.haecky.ch