

Marcipánové kořeněné kuličky s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Marcipán 250 g
- Mletá skořice 2 lžička
- Mletý kardamom 1 špetka
- Mletý badyán 1 špetka
- Mletý hřebíček 1 špetka
- Mleté nové koření 1 špetka
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- Celé loupané mandle 40 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

1. Marcipán rozdrobíme do mísy, přidáme koření, citronovou kůru a šťávu, dobře propracujeme a prohněteme, aby se koření rovnoměrně zapracovalo do mandlové hmoty, a podle potřeby můžeme přidat trochu moučkového cukru, aby hmota nelepila. Hmotu přendáme na vál posypaný moučkovým cukrem a vyválíme tenčí váleček. Rozkrájíme ho na 20-25 stejně velkých dílů a vytvarujeme v dlaních malé kuličky.

2. Celé mandle nasucho opražíme, podélně rozpůlíme a do každé kuličky vlepíme ze tří stran půlku mandle. Necháme oschnout při pokojové teplotě a potom uchováme v uzavřené nádobě na chladném suchém místě.