

Meraner Nüsse

Rezept von Christiane Rüdiger vom Gewürz- & Teehaus Alsbach in Frankfurt

Zutaten:

- 250 g Marzipan-Rohmasse
- 25 g Pistazien, gemahlen
- 125 g Walnüsse, halbiert
- Zucker

Zubereitung:

Die Pistazien mit dem Marzipan verkneten. Daraus mundgerechte Kügelchen formen. Zwei Walnusshälften an die Kugel drücken und danach in Zucker wälzen. Am besten die „Meraner Nüsse“ in einem Plastikbeutel aufbewahren, um zu verhindern, dass sie austrocknen.