

Haselnusscreme-Kugeln

Zutaten (für 15 Stück):

- 125 g Mascarpone
- 2 EL Quark
- 3 EL Haselnussmus
- 1 EL Mandelmus
- 250 g gehackte Haselnüsse
- 15 ganze Haselnusskerne

Mascarpone, Quark, Nussmus und gehackte Haselnüsse (etwa 50 g für die Verzierung aufbewahren) gründlich verrühren. Die Masse mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie formbar wird.

Mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Teigmasse abstechen und daraus mit den Händen rasch kleine Kugeln formen.

Je 1 Haselnusskern in jede Kugel drücken. Die Kugeln in den restlichen gehackten Haselnüssen wälzen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 29.01.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen