



Orangen - Schokoladenkugeln in Pistazienmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Einfach nur „himmlisch“, und dabei so einfach, eignen sich zu Vielem

Zutaten

- 100 g Butter
- 175 g Vollmilch Couvertüre oder eine gute Schokolade (Mit hohem Kakaoanteil)
- 175 g Zartbitter Couvertüre oder eine gute Schokolade (Mit hohem Kakaoanteil)
- 4 - 5 El Grand Marnier oder Cointreau
- Etwas Orangenabrieb
- 1 kleine Prise Salz
- 200 g geschälte, ohne Fett geröstete Pistazien, fein gehackt
- (Geht auch mit Puderzucker, Schokostreuseln, Kokos oder Hagelzucker)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pistazien in einer Stielpfanne goldgelb rösten, danach in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer fein hacken.

Schritt2

Die Butter zerlassen, Orangen Likör und etwas Abrieb zufügen; darin die gebröckelte Schokolade auflösen. Abkühlen lassen, mit einem Teelöffel zunächst kleine Nocken ausstechen und mit feuchten Händen rund rollen.

Schritt3

Sofort in die gehackten Pistazien gleiten, wieder abkühlen lassen. (Ev. mehrere Sorten herstellen)

Schritt4

Sie eignen sich prima zum Espresso, als Dessert - Deko oder auch zum verschenken in kleinen Papiermanschetten.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-schokoladenkugeln-in-pistazienmantel/>