

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Kirschkugeln

15 dag Marzipan
3.5 dag Staubzucker
1 Dotter
3 dag geriebene Mandeln.
ca. 30 Stück Amarenakirschen
5 dag Mandeln zum Rollen
Sehr gut

Sämtliche Zutaten mit und bis Marzipan mit dem Knethaken glatt arbeiten. ca 4 mm dick ausrollen und klein rund ausstechen, Amarenakirsche in die Mitte legen und wie bei Knödel einhüllen, auf ein nasses Küchentuch legen, nochmals rollen und dann vorsichtig in den gehobelten Mandeln wälzen (eventuell andrücken) Backen bis sie goldgelb sind.