



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 200 g Marzipan
- 150 g geriebene Kürbiskerne
- 70 g gehackte Walnüsse
- 4 EL Whiskey
- Vanille
- gehackte Kürbiskerne
- Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Whisky aus Österreich? Unmöglich! - werden viele denken. Seinen Ursprung hat Whisky in Schottland und Irland. Doch Bäuerliche Produzenten aus ganz Österreich veredeln regionales Getreide mit viel Liebe und Know-How zu exzellenten Whiskys „Made in Austria“.

Bettina Dietinger

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*

Feine Whisky-Kugeln

Zubereitung

- Geröstete und geriebene Kürbiskerne und Nüsse vermischen, etwas Vanille oder Tonkabohne hineinreiben und mit Marzipan und 4-5 EL Whisky verkneten, evtl. kurz durchziehen lassen.
- Die Masse zu mundgerechten Kugeln formen, mit Kuvertüre glasieren und in Kürbiskern-Zucker-Gemisch wälzen.

