



# AMADEUS-TALER

## ZUTATEN:

15 Stück, 7 cm Ø

### Füllmasse Typ Bittermandel

46022 Backfüll Variant	550 g
Wasser	275 g
74204 Bittermandel Europa	5 g

Mürbteig  
(MELLA-MÜRBE/IREKS) 250 g

41122 Nougette 150 g

### Dekor

41518 Blancoladino	100 g
Kuvertüre, weiß	100 g
43230 Konditoreipaste Pistazie 100	20 g
43208 Alpenmilch Schokoladino	30 g

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C

🕒 ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für 20 Minuten quellen lassen. Mürbteig ausrollen (Ausrollstärke 2,5 mm) und mit einem gewellten Ausstecher (7 cm Durchmesser) ausstechen. Mit einer Lochtülle die Füllmasse auf den Mürbteig dressieren. Mittig eine Vertiefung eindrücken und abbauen.

Nougette in die Vertiefung dressieren und kalt stellen. Blancoladino mit weißer Kuvertüre auflösen und mit Konditoreipaste Pistazie 100 verrühren, die Gebäcke überziehen. Mit Alpenmilch Schokoladino filieren.

*Zu diesem Rezept hat mich die klassische Mozartkugel inspiriert. Den beliebten Klassiker habe ich zu einem rationellen Dauergebäck abgewandelt.*

*Manuel Titze, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*

