

# Haselnusscreme Kugeln

(Ergibt ca. 15 Stück)

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

## Zubereitung

- Etwa 50 g der gehackten Haselnüsse für die Verzierung zur Seite legen
- Mascarpone, Quark, Nussmus und den Rest der gehackte Haselnüsse gründlich verrühren und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Aus der Teigmasse 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.

## Nährwerte

Pro Stück

185 kcal / 5 g Eiweiß /  
17 g Fett / 2 g KH