



KLEINGEBÄCK

Kaffee-Mascarpone-Kugeln

Köstliche, schnelle Mascarpone-Kugeln mit Tiramisu-Geschmack aus dem Fibriya Schwarzen Biskuit. Du kannst sie sowohl aus frisch gebackenem Biskuit als auch aus übrig gebliebenem Biskuit zubereiten.

Menge: 12 Kugeln

223,2
kcal

2,1 g verwertbare Kohlenhydrate

5,6 g Ballaststoffe

6,2 g Eiweiß

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

Für den Fibriya Schwarzen Biskuit:

- 2 Eier Größe M
- 7 g weiche Butter
- 10 ml Wasser
- 27 g Fibriya Schwarzer Biskuit Ballaststoffmix
- 27 g Fibriya Balance Süßungsmix

Für die Kugeln:

- 150 g Mascarpone
- 1 Kaffeelöffel Fibriya Erythrit Vanille
- 1 Teelöffel Rumaroma
- 30 ml ungesüßte Mandelmilch
- 1 Kaffeelöffel Nescafé
- 2 Esslöffel Fibriya 1:4 Süßungsmix
- 3 Esslöffel Biskuitbrösel zum Wälzen

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Vermische die Zutaten für den Biskuit und backe den Teig anschließend in einem Panini-Grill.
2. Lass ihn abkühlen und zerkleinere ihn anschließend in einem Zerkleinerer mit Messer.
3. Stelle 3 Esslöffel Biskuitbrösel zum Wälzen beiseite.
4. Löse den Nescafé in der Mandelmilch auf. Gib ihn anschließend zusammen mit der Mascarpone, dem Fibriya Erythrit Vanille, dem Rumaroma und dem Fibriya 1:4 Süßungsmix zu den Biskuitbröseln.
5. Verknete alles gründlich, forme kleinere Kugeln und wälze sie anschließend in den beiseitegelegten Biskuitbröseln.

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Stück
Energie	223,2 kcal	71,6 kcal
Energie	922,5 kJ	296,0 kJ
Fett	19,8 g	6,4 g
– davon gesättigte Fettsäuren	12,1 g	3,9 g
Kohlenhydrate	14,2 g	4,5 g
– davon Zucker	1,5 g	0,5 g
– davon mehrwertige Alkohole	12,1 g	3,9 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	2,1 g	0,7 g
Ballaststoffe	5,6 g	1,8 g
Eiweiß	6,2 g	2,0 g
Salz	0,5 g	0,2 g

[Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗](#)