

# Rehfüßchen

Kategorien: Kleinkinder, Backen

Zutaten für: 60 Plätzchen

2		Eiweiß
		Salz
125	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Geschälte geriebene Mandeln
2-3	Essl.	Semmelbrösel

## ZUM VERZIEREN

---

100	Gramm	Vollmilchkuvertüre
-----	-------	--------------------

### Anleitung:

1. Das Eiweiß in eine Rührschüssel geben und mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Rührgeräts steif schlagen.

2. Den Puderzucker nach und nach dazugeben und noch weiter schlagen, bis die Masse dickschaumig ist.

3. Mit gewaschenen (!) Händen die Marzipanmasse weich kneten und zerkleinern. Dann mit einem Pürrierstab den Eischnee mit dem Marzipan, den Mandeln und den Semmelbröseln gut vermischen.

4. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

5. Das Blech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Rehfüßchen etwa 15 Minuten hellgelb backen.

6. Zum Verzieren die Kuvertüre klein schneiden und im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

7. Die Rehfüßchen noch warm mit der Unterseite in die flüssige Kuvertüre tauchen, umdrehen und auf einem Backgitter trocknen lassen.

Marzipan wird von jeher aus Mandeln, Puderzucker und Rosenwasser hergestellt. Der Name kommt vermutlich aus dem Arabischen und rührt von den kleinen Spanschachteln mazaban genannt - her, in die es verpackt wurde.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann