

Kokos-Mandel-Marzipan-Berge mit Schokogipfel

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 35 Stück

200	Gramm	Kokosraspel
100	Gramm	Puderzucker
100	ml	Saure Sahne
50	ml	Süße Sahne
50	Gramm	Mandel(n), gehackte
100	Gramm	Marzipan - Rohmasse
2		Ei(er)

ÜBERZUG

100	Gramm	Kuvertüre, vollmilch
-----	-------	----------------------

Anleitung:

Kokosflocken, Puderzucker, saure Sahne, süße Sahne, Eier und die gehackten Mandeln in eine Rührschüssel geben. Die Marzipan-Rohmasse ganz klein zerbröckeln und auch dazu geben. Mit dem Rührgerät so lange rühren, bis eine leicht matschige Masse entstanden ist.

Den Ofen auf 140 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit den Händen aus der Masse spitze Berge formen (ergibt ca. 35 Stück) und auf das Backpapier setzen.

Bei 140 Grad ca. 35 bis 40 Minuten backen (unterste Schiene), bis die Berge oben leicht angebräunt sind.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die Berge mit einer Drehung mit der Spitze in die Kuvertüre tunken, so dass die Gipfel Schoko überzogen sind. Erkalten lassen.