

Mandelhörnchen

Kategorien: Plätzchen, Marzipan

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Mandeln, gemahlen
2	Teel.	Zitronensaft
100	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiß

AUSSERDEM

1		Eiweiß
100	Gramm	Mandelblättchen
100	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

Marzipan, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Zitronensaft und 1 Eiweiß zu einem Teig verarbeiten. Daraus Hörnchen formen.

1 Eiweiß leicht verschlagen, die Hörnchen damit bestreichen und dann in den gehobelten Mandeln wälzen.

Im Backofen bei 175 Grad Umluft ca. 10 - 15 min goldbraun backen. Nach dem völligen Auskühlen die Enden in Kuvertüre tauchen.