

## Mini Mandelhörnchen

Kategorien: Plätzchen, Kleigebäck, Marzipan

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Marzipanrohmasse
200	Gramm	Mandel(n), gemahlen
4	Teel.	Zitronensaft
4		Eiweiß
200	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Mandelblättchen
200	Gramm	Kuvertüre, zartbitter oder Vollmilch

### Anleitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Marzipan, gemahlene Mandeln, Zitronensaft und 2 Eiweiß in eine Schüssel geben. Den Puderzucker darüber sieben und alles gut verkneten. Mandelblättchen mit den Händen zerkleinern.

Marzipanmischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen und ca. 8 cm lange Teigröllchen auf ein Brett spritzen. Oder mit der Hand zu 8 cm langen, daumendicken Rollen formen. Restliches Eiweiß mit 2 EL Wasser mischen und die kleinen Teigröllchen rund herum damit bestreichen. Röllchen in den Mandelblättchen wälzen, zu Hörnchen formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Hörnchen bei 200°C 10 - 12 min. goldbraun backen. Fertige Hörnchen auf einen Rost legen, auskühlen lassen.

Kuvertüre in kleine Stücke hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Enden der ausgekühlten Hörnchen in die Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf einen Rost oder ein Blech legen, doch dieses Mal Backpapier darunter ausbreiten.