

## Mandel - Hörnchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 9 Portionen

250	Gramm	Marzipan-Rohmasse
125	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiss
		Zitronenschale; gerieben
100	Gramm	Mandeln, gehobelt
30	Gramm	Heisse Sahne
50	Gramm	Kuvertuere

### Anleitung:

Die Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker, dem Eiweiss und der Zitronenschale glattarbeiten. Kurze Straenge auf einer mit gehobelten Mandeln bestreuten Arbeitsflaeche ausrollen. Die Straenge mit Wasser bestreichen und in Den Mandeln waelzen. Zu kleinen Hoernchen formen. Auf Backpapier setzen Und bei 180°C 10 Minuten backen. Sahne erhitzen, Kuvertuere im Wasserbad schmelzen, Sahne und Kuvertuere mischen. Die Enden der Erkal teten Hoernchen in die Schokolade tauchen.