

REZEPT FÜR MANDELHÖRNCHEN



MANDELHÖRNCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

50 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 100 g Marzipanrohmasse
- 200 g gemahlene Mandeln
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Eiweiß
- ca. 150 g Mandelblättchen
- 50 g Vollmilch-Kuvertüre
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre



2470

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf [200 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Marzipan im Blitzhacker oder auf der Raspel fein zerbröseln. Mit Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft mischen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben (der Teig ist recht krümelig). Mit einem feuchten Esslöffel etwas Teig abstechen, mit angefeuchteten Händen eine kleine Rolle (ca. 1,5 cm Durchmesser) formen und in Mandelblättchen wälzen, leicht andrücken.

2. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in Hörnchenform drücken. Übrigen Teig nach und nach genauso verarbeiten. Hörnchen im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Hörnchen mit den Enden hineintauchen und auf Backpapier trocknen lassen. Am besten frisch servieren.

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.