



Mandelhörnchen Rezept. 2

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Marzipanrohmasse
100 g Mandeln, gemahlen
2 TL Zitronensaft
100 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 Eiweiß
100 g Mandelblättchen
100 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG

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 Auskühlen die Enden in Kuvertüre tauchen.