



## 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.