

# Mandelhörnchen

Zubereitung  
15 Minuten

Backen  
10-15 Minuten

Backofen  
175°C (Umluft)

Das benötigt Ihr an Zutaten:

200 g Marzipan-Rohmasse  
100 g gemahlene Mandeln  
2 TL Zitronensaft  
100 g Puderzucker  
2 St. Eier (nur das Eiweiß)  
100 g Mandelblättchen  
100 g Kuvertüre



Und so wird es gemacht:

Bevor Ihr beginnt, heizt Ihr am besten den Backofen auf 175°C (Umluft) vor.

Dann geht`s mit den Mandelhörnchen los – hierzu zunächst die Marzipan-Rohmasse zusammen mit den gemahlenden Mandeln, dem Puderzucker, dem Zitronensaft und einem Eiweiß (das andere benötigen wir später!) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Aus diesem Teig werden dann die kleinen Hörnchen geformt und auf ein Backblech platziert. Nun die Hörnchen mit dem zweiten Eiweiß bestreichen und die Mandelblättchen drüber geben. Wer mag, kann die Blättchen auch noch etwas mit den Fingern andrücken, dann halten sie besser 😊

Die Mandelhörnchen nun im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 10-15 Minuten goldbraun backen lassen. Nach dem Backen dann auskühlen lassen und später an beiden Enden in die flüssige Kuvertüre tauchen.