

# Marzipan-Mandel-Hörnchen

Gebäck » Kekse

## Zutaten (42 Stück)

- » 200g Marzipan-Rohmasse
- » 2 Eiweiß
- » 100g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 50g Mehl
- » 100g Mandelblättchen
- » 150g Kuvertüre (Halbbitter)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Marzipan in Würfel schneiden. Mit Eiweiß, Zucker, Vanillinzucker und Salz zu einer glatten Masse verrühren. Mehl darauf sieben und unterrühren.

2. Die Marzipan-Masse in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche kleine Hörnchen spritzen. Mit Mandelblättchen bestreuen und leicht andrücken. Die Hörnchen blechweise im vorgeheizten Ofen bei 150°C 10-12min backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

3. Kuvertüre grob hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Hörnchen mit beiden Enden in die Kuvertüre tauchen. Auf einem Gitter trocknen lassen.

Nährwerte: 70kcal/E1g/F4g/KH8g pro Stück

angelegt am: 24.11.2003

Rezept-Nr: 758

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke