



Mandelhörchen

Zutaten:
200g Marzipan
100 g gemahlene Mandeln
100g Puderzucker
2 Eiweiß
150g Mandelblättchen
100g dunkle Glasur

Rezept:

Marzipan zerbröckeln, mit den gemahlenden Mandeln, dem Puderzucker und einem Eiweiß vermengen, bis man eine gleichmäßige klebrige Masse hat.
Aus dieser formt man dann kleine gleichmäßige Hörnchen.
Das zweite Eiweiß rührt man in einem Schälchen glatt. Die Mandelblättchen füllt man in einen tiefen Teller und zerdrückt sie etwas, damit sie nicht mehr so groß sind.
Nun wendet man die Mandelhörnchen zunächst im Eiweiß und dann in den Mandelblättchen.
Die Mandelblättchen muss man etwas andrücken, damit sie haften.

Jetzt backt man die Hörnchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für ca. 10 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze.

Wenn die Hörnchen abgekühlt sind, tunkt man deren Enden in die geschmolzene Kuvertüre und lässt sie trocknen.

Guten Appetit!

