

Mandelhörnchen wie vom Bäcker

Zutaten für 16 Stück

- 200 g Marzipan
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Zitronensaft



Zum Bestreuen:

- 100 g gehobelte Mandeln
- 150 g Kuvertüre

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Trenne das Eiweiß vom Eigelb. Gib das Eigelb mit Zucker, gemahlene Mandeln, Marzipan, Salz und Zitronensaft in eine Schüssel. Verknete die Zutaten miteinander.
2. Forme aus dem Teig eine 35 cm lange Rolle. Schneide sie in 16 gleich große Scheiben, die du jeweils 11 cm lang rollst und dann zu Hörnchen formst.
3. Schlage das Eiweiß nur kurz auf. Bestreiche die Hörnchen damit, wälze sie anschließend in gehobelten Mandeln. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
4. Backe die Mandelhörnchen im auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen für 15 Minuten. Lass sie danach vollständig abkühlen.
5. Schmelze die Kuvertüre und tauche die Enden der Hörnchen darin ein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

