



Mandelhörnchen



Zutaten

200 g	Marzipan
100 g	Mandeln, gemahlen und blanchiert
2	Eiweiß
50 g	Puderzucker, gesiebt
1	Bio-Orange
100 g	Mandeln, gehobelt
100 g	Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfo

Zutaten für 9 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 10 Min. Back- und 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1322 kJ, 316 kcal, 32,9 g Kohlenhydrate, 9,4 g Eiweiß, 18,4 g Fett, 0 mg Cholesterin, 4,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Zaubere ein wenig Weihnachtstimmung in deine Küche und backe leckere Mandelhörnchen. Dieser saftige Gebäck-Klassiker ist nicht nur extrem lecker, er lässt sich auch schnell und einfach mit wenigen Zutaten zubereiten. Knete einen Teig aus Marzipan, blanchierten Mandeln, Puderzucker, Eiweiß und etwas Orangenabrieb und forme daraus kleine Hörnchen. Nachdem du sie mit Eiweiß bestrichen und in gehobelten Mandeln gewälzt hast, kommen sie kurz in den Ofen. Jetzt nur noch abkühlen lassen und die Enden in geschmolzene Zartbitterkuvertüre tauchen. Und während sie trocknen, genießt du die Vorfreude auf deine ersten Weihnachtsplätzchen.

Step 1:

Heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

Step 2:

Schneide das zimmerwarme Marzipan in kleine Stücke und gib es gemeinsam mit den blanchierten Mandeln in eine Schüssel. Ein Eiweiß, den gesiebten Puderzucker und den Abrieb einer Bio-Orange ebenfalls hinzugeben. Verknete alles zunächst mit einer Gabel und dann mit den Händen zu einer glatten, festen Masse.

Step 3:

Streue etwas Puderzucker auf deine Arbeitsfläche und gib den Teig darauf. Stich 9 Stücke ab und forme mit leicht feuchten Händen diese vorsichtig zu kleinen Hörnchen. Die Hörnchen mit dem übrigen Eiweiß bestreichen, in den gehobelten Mandeln wälzen und auf das Backblech setzen.

Step 4:

Backe die Mandelhörnchen für 10 Minuten. Die Mandeln sollten nicht zu dunkel sein und die Hörnchen noch leicht weich. Im Anschluss vollständig auskühlen lassen. Sobald die Mandelhörnchen ausgekühlt sind, die Zartbitterkuvertüre schmelzen, die Hörnchen-Ecken vorsichtig hineintauchen und bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde trocknen lassen.