

Mandelhörnchen

Um diese Leckerei selbst herzustellen, braucht ihr erstens nicht viele Zutaten und zweitens nicht wirklich viel Zeit - definitiv zwei Gründe, die Mandelhörnchen selbst zu backen, oder? Ob jetzt zur Vorweihnachtszeit oder auch sonst einfach zwischendurch zum Kaffee, sie sind immer wieder ein Genuss! Sie würden auch einige Zeit halten, wenn man sie in gut schließbaren Metalldosen aufbewahrt... aber so lange überleben sie meist eh nicht :).



Zutaten (ca. 15 Stück):

- **200 g gekühlte Marzipanrohmasse**
 - **90 g Puderzucker**
 - **1 Eiweiß (M)**
 - **2 Tropfen Bittermandelaroma**
 - **100 g Mandelblättchen**
 - **80-100 g Schokoladenguss**
-

Die gekühlte Marzipanmasse auf der feinen Seite einer Vierkantreibe zu Fäden reiben. Gesiebten Puderzucker, Eiweiß und Aroma zugeben, mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Hälfte der Mandeln darauf verteilen. Teigmasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und direkt auf die Mandeln ca. 15 Hörnchen spritzen. Restliche Mandeln auf den Hörnchen verteilen und leicht andrücken. Im heißen Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. backen, sie sollten nur ganz leicht hellbraun sein. Nach dem Backen das Backpapier auf ein Gitter ziehen, die Hörnchen abkühlen lassen.

Schokoguss im Wasserbad schmelzen, beide Enden der Hörnchen darin eintauchen. Auf Backpapier trocknen lassen. Sie halten sich in Blechdosen verpackt einige Zeit.



