

Mandelhörnchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Marzipan, 250 gr Zucker, 2 Eiweiß, 0,5 Bittermandelöl, 150-200 gr Mandelblättchen, 100 gr dunkle Kuvertüre.

Die Vorbereitungen:

Alle Zutaten bis auf die Mandeln und Kuvertüre zum knetbaren Teig kneten (mit sauberen Händen!!!).

Die Zubereitung:

Dann macht man aus dem Teig kleine Röllchen und diese zu Hörnchen formen.

Alles im vorgeheizten Ofen bei 175°C 15 Minuten backen und abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen,

Hörnchen zur Hälfte eintunken und in Mandelblättchen wälzen.

Guten Appetit!