Mandelhörnchen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

200 g	Marzipanrohmasse
100 g	gemahlene Mandeln
2,0 TL	Zitronensaft
100 g	Puderzucker
2,0	Eiweiß
100 g	gehobelte Mandeln
100 g	Zartbitterschokolade

(Angaben für 20 Stück)



Mandelhörnchen bestehen zum größten Teil aus Marzipan. Für Naschkatzen sind sie genau das Richtige. Die Zartbitterschokolade bildet einen schönen Kontrast zum süßen Marzipan.
Das Formen und Dekorieren der Hörnchen erfordert etwas Geduld. Wem die Form nicht so wichtig ist, kann auch Taler formen, was wesentlich einfacher ist und genauso gut schmeckt.

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse mit den gemahlenen Mandeln, dem Puderzucker, dem Zitronensaft und der Häfte des Eiweiß zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig Hörnchen (oder nach Belieben auch Taler) formen, mit Eiweiß bestreichen und mit den Mandelblättchen umkleiden, diese ruhig etwas kräftiger andrücken, damit sie halten.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa eine Viertelstunde backen, bis sie goldbraun sind. Die Hörnchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und die Enden der Hörnchen oder die Hälfte der Taler hineintauchen. Die Schokolade trocknen lassen.