Haselnuss-Hörnchen

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

200 g	gemahlene Haselnüsse
150 g	Puderzucker
1,0 EL	Vanillezucker
1,0 Prise	Salz
100 g	Marzipan-Rohmasse
1,0	Eiweiß
100 g	gehackte Haselnusskerne

(Angaben für 30 Stück)



Mit diesen knusprigen Hörnchen kommen Marzipanfans voll auf ihre Kosten.

Zubereitung

Die gemahlenen Haselnusskerne und die beiden Zuckersorten mit dem Salz mischen. Das Marzipan grob darüber reiben. Das Eiweiß schaumig (nicht steif) schlagen, dazugeben und verkneten. Den Teig in Folie gewickelt für eine Stunde kühl stellen.
Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in den Haselnusskernen wälzen. Daraus Ringe oder Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 170°C/Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen.