

MANDELHÖRNCHEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 25 Min. Arbeitszeit

Wer bis jetzt noch nicht in Weihnachtsstimmung ist, wird es spätestens nach diesem Rezept für Mandelhörnchen sein. Denn was leitet die Weihnachtszeit besser ein, als der Geschmack von Marzipan, Mandeln und Zartbitterschokolade...

ZUTATEN

ca. Für etwa 25 Mandelhörnchen

200 gr Marzipan

100 gr gemahlene Mandeln

100 gr Mehl

80 gr Zucker

20 gr Vanillezucker

80 ml (Pflanzen)Milch

30 gr Stärke

1 Prise Backpulver

1 Prise Salz

100 gr Mandelblätter

100 gr Zartbitterschokolade



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten - bis auf die Mandelblättchen und die Schokolade - in einer Schüssel gut miteinander verkneten. Das geht

leichter, wenn das Marzipan in kleine Würfel geschnitten wird.

Aus dem sehr klebrigen Teig mit nassen Händen kleine Rollen formen. Diese in den Mandelblättchen wälzen und als Hörnchen aufs Blech setzen.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen (bis die Mandeln beginnen leicht golden zu werden), dann auskühlen lassen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und die ausgekühlten Hörnchen mit den Enden in die geschmolzene Schokolade tauchen.