

Mandelhörnchen

von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de

Zutaten :

- 400 g Marzipanrohmasse
- 200g Puderzucker
- 2 Eiweiß
- 2 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 1 Päckchen gehobelte Mandeln
- 200g dunkle Kuvertüre



Zubereitung:

Marzipan, Puderzucker, Eiweiß und Bittermandel in den Mixtopf geben und **1 Min./ Stufe 2** vermischen.

Backofen auf 180°C Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Entweder von Hand (**ACHTUNG!** Sehr klebrig. Die Hände immer mit Wasser anfeuchten.) oder mit dem Spritzbeutel und einer großen Lochtülle kleine Bögen formen und auf den Zauberstein legen. (Masse reicht für 2 Zaubersteine)

Auf die Hörnchen ein paar Mandelblättchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen **ca. 15 Minuten backen.**

Die Hörnchen sind dann noch etwas weich, daher erst etwas auf dem Stein auskühlen lassen, bevor man sie auf das Abkühlgitter hebt.

Wenn die Hörnchen komplett ausgekühlt sind, beide Enden in geschmolzene Kuvertüre tunken und fest werden lassen.

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,
Eichenweg 55, 33178 Borchlen, **Mobil: 0175 2454 082**

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de