

Mandelhörchnen



400 g Marzipan -Rohmasse

200g Puderzucker

2 Eiweiß

3 Tropfen Bittermandelöl

Mandel(n), gehobelt

Kuvertüre, dunkle

Zubereitung

Die Rohmasse in der Mikrowelle oder im Backofen leicht erwärmen, da sie sich dann besser verarbeiten lässt. Mit dem Puderzucker und dem Aroma verkneten und das steifgeschlagene Eiweiß darunter arbeiten.

Die Masse in eine Spritztüte füllen. Die Tülle sollte eine möglichst große Öffnung haben. Die Masse herausdrücken, ungefähr so viel, wie auf einen Esslöffel passt. Anschließend die Hörnchen formen und in den Mandelblättern wenden.

Bei 180 Grad Celsius auf der zweiten Schiene circa 12 bis 15 Minuten backen.

Kuvertüre schmelzen und die fertigen Hörnchen mit einer Spitze eintauchen.