Mandelhörnchen mit Marzipan

Die Mandelhörnchen mit Marzipan werden mit Germteig zubereitet. Eine tolle Rezept-Idee für die Sonntagnachmittags-Kaffee Jause oder zum süßen Frühstück mit deinem Liebsten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

Für die Hörnchen

300 g	Mehl
140 g	Milch (lauwarm)
45 g	Butter (Zimmertemperatur)
40 g	Zucker
0.25 TL	Salz
1 Stk.	Ei
13 g	Germ (frisch)
Nach Belieben	Marzipan

Für die Dekoration

1 Stk.	Eigelb
1 EL	Wasser
Nach Belieben	Mandelblättchen
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Mandelhörnchen mit Marzipan** zuerst den Germ (zerbröselt), mit einem TL Zucker in die lauwarme Milch geben und auflösen lassen.

2. Dann das Mehl, den restlichen Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und verrühren.

3. Nun die Butter in Stücken und das Ei zu dem Mehlgemisch geben.

4. Danach die Germ-Milch hinzufügen und alles (am besten mit den Händen) zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.

5. Diesen anschließend in eine bemehlte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.

6. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick, rund ausrollen.

7. Jetzt den Teig in 8 Tortenstücke/Dreiecke schneiden.

8. Danach auf jedes Tortenstück, der Breite nach ein beliebiges Stück Marzipan legen.

9. Nun das Dreieck zur Spitze hin eng aufrollen und zu einem Hörnchen formen.

10. Diese anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit etwas Wasser bepinseln und abgedeckt, an einem warmen Ort, nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen.

11. Jetzt schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann das Eigelb mit dem Wasser verschlagen und die Hörnchen damit bestreichen.

12. Letztendlich die Teiglinge beliebig mit Mandelblättchen bestreuen und anschließend im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren die Mandelhörnchen noch mit etwas Staubzucker bestreuen.

Tipp

Wem die Füllung von den Mandelhörnchen zu trocken erscheint, kann dem Marzipan noch einen zusätzlichen Klecks Marillenmarmelade zufügen.