

Mandelhörnchen

Das Rezept von den Mandelhörnchen schmeckt besonders Nuss- und Marzipan-Liebhabern. Das Gebäck findet besonders in der kühleren Jahreszeit großen Anklang.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 g	Marzipan
100 g	gemahlene Mandeln
Nach Belieben	gemahlene Mandeln (zum Verkneten)
2 TL	Frischen Zitronensaft
100 g	Staubzucker (gesiebt)
0.5 Stk.	Eiweiße
0.5 Stk.	Eiweiße (zum Bestreichen)
1 Schuss	Kaltes Wasser
100 g	Mandelblättchen
100 g	Zartbitterkuvertüre
3 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Für die **Mandelhörnchen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 175 °C Umluft vorheizen.
2. Nun das Marzipan (in Stücken oder gerieben), die gemahlenen Mandeln, den Zitronensaft, das halbe Eiweiß und den Staubzucker in eine Schüssel geben.
3. Dann die Masse erst mit den Knethaken eines Handrührgeräts und dann mit den Händen verkneten. Sollte die Masse extrem stark an den Händen kleben, etwas mehr gemahlene

Mandeln unterkneten. Dass die Masse an den Händen klebt, ist ansonsten normal.

4. Den Teig nun in 6 gleichgroße Teile teilen, diese zu Hörnchen formen und auf das Backblech legen.
5. Dann das halbe Eiweiße mit einem kleinen Schuss Wasser verschlagen.
6. Jetzt die Teiglinge mit dem Eiweiß bepinseln.
7. Danach die noch feuchten Hörnchen großzügig mit den Mandelblättchen bestreuen und leicht andrücken.
8. Diese anschließend im Ofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen und hinterher komplett auskühlen lassen.
9. Nun die Schokolade mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad temperieren.
10. Letztendlich die Enden der Mandelhörnchen in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und zum Trocknen, an einem kühlen Ort, am besten auf einem Stück Backpapier ablegen.

Tipp

Das klassische Rezept von den Mandelhörnchen wird in der Regel mit einem ganzen Eiweiß im Teig zubereitet. Wer diese Variante bevorzugt, sollte dann am besten genügend Mandelblättchen auf der Arbeitsfläche verteilen, einen zähen Teig-Klecks darauf geben und diesen dann in den Mandelblättchen zu einem Hörnchen wälzen bzw. formen. Danach müssen die Teiglinge natürlich nicht mehr mit Eiweiß bepinselt werden.