

# Süße Mini-Mandelhörnchen

Die verführerisch leckeren Mandelhörnchen mit Marzipan und gehobelten Mandeln schmecken garantiert jedem – jetzt backen & genießen.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Zutaten:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

80 g Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

etwa 50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Mandeln

### Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

## Wie backe ich Mandelhörnchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Zubereiten:

Marzipan-Rohmasse sehr klein schneiden und in einen Rührbecher geben. Zucker und Eiweiß hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe gut verrühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mit Hilfe eines Esslöffels etwa 10 Marzipanportionen abstechen und zu etwa 5 cm langen Rollen formen. Diese in den gehobelten Mandeln wälzen und zu einem Hörnchen geformt auf das Backblech legen. Hörnchen etwas flach drücken und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Mandelhörnchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 4 **Verzieren:**  
Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Enden der Mandelhörnchen eintauchen und auf Backpapier fest werden lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Formen der Mandelhörnchen die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten. Die Marzipanmasse bleibt dann nicht kleben.
- In einer gut schließenden Dose kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.

