

Mandelhörnchen

Zutaten:

420g Marzipanrohmasse

150g Zucker

1 Prise Salz

etwas Bittermandel-Aroma

etwas Vanille

2 Eiweiß (ca. 60 g)

200g Mandeln, gehobelt

200g Zartbitterschokolade

Aprikosenmarmelade ohne Stücke

Herstellung:

Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und in die Rührschüssel geben. Zucker, Salz, Aromen und die Hälfte des Eiweißes dazugeben und alles verkneten lassen. Nun erst das restliche Eiweiß zufügen und ebenfalls verkneten lassen.

Sollte die Masse zu weich sein, wird sie jetzt für 30 min abgedeckt in den Kühlschrank gestellt.

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die gehobelten Mandeln auf einen flachen Teller streuen.

Die Marzipanmasse in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Jedes Stück zu einem ca. 10 cm langen Strang rollen.

Jeweils einen Strang auf die gehobelten Mandeln legen und darin hin und her wälzen. Mit Abstand auf das Blech legen und zu einem Bogen formen.

Im Backofen ca. 14 Minuten backen, bis die gehobelten Mandeln eine leichte Bräunung haben.

Noch heiß mit kochender Aprikosenmarmelade dünn abstreichen und dann komplett erkalten lassen.

Die Zartbitterschokolade hacken und $\frac{2}{3}$ in einem Wasserbad schmelzen lassen. Achtung, nicht zu warm werden lassen. Nun die restliche Schokolade unterrühren und ebenfalls auflösen lassen.

Die Enden der abgekühlten Mandelhörnchen in die Schokolade tunken, auf ein Backpapier legen und erstarren lassen.

Version 01

© Copyright by Oliver Welling