

Rezept

Glutenfreie Marzipan-Kipferl

Ein Rezept von Glutenfreie Marzipan-Kipferl, am 23.04.2024

Zutaten

500 g Marzipanrohmasse	150 g Zucker
2 Eiweiße	1 EL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
10 Tropfen Bittermandelöl	100 g Mandelblättchen
200 g Schokoladenglasur (z.B. Ruf)	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße ERGIBT CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Bleche mit Backpapier belegen. Die Marzipanmasse mit Zucker, Eiweißen, Zitronenschale und Bittermandelöl zu einem Teig verkneten. Mit angefeuchteten Fingern etwa 6 cm lange Röllchen formen. Die Mandelblättchen auf einen Teller geben, die Röllchen darin wälzen und zu Hörnchen formen.
2. Die Kipferl auf die Bleche setzen und im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) in 12-15 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und die Enden der Kipferl damit bestreichen.