

Rezept

# Glutenfreie Marzipan-Kipferl

Ein Rezept von Glutenfreie Marzipan-Kipferl, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Marzipanrohmasse	<b>150 g</b> Zucker
<b>2</b> Eiweiße	<b>1 EL</b> abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
<b>10 Tropfen</b> Bittermandelöl	<b>100 g</b> Mandelblättchen
<b>200 g</b> 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.