

Rezept

Gazellenhörnchen

Ein Rezept von Gazellenhörnchen, am 10.06.2026

Zutaten

70 g Butterschmalz	1 Ei (Größe M)
250 g Mehl	Salz
200 g Honig-Marzipan (Biomarkt, Reformhaus)	ca. 2 TL Orangensaft
1 TL geriebene Schale von einer Bio-Orange	½ TL Zimtpulver
Mehl zum Arbeiten	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Das Butterschmalz zerlassen, wieder abkühlen lassen. Das Ei trennen, das Eigelb mit 3 EL Wasser zum Mehl geben. Mit einer Prise Salz und Butterschmalz vermischen und zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. ruhen lassen.
2. Das Marzipan mit der Hälfte vom Eiweiß, Orangensaft, Orangenschale und Zimt vermischen. Die Masse zu einer Rolle formen, in ca. 30 Stücke teilen und jedes zu einem 4 cm langen Stäbchen rollen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf Mehl sehr dünn ausrollen. Kreise von 8 cm Ø ausstechen. Jeweils 1 Marzipanstück auf einen Kreis legen, den Kreis zum Halbmond falten, die Ränder gut andrücken und die Halbmonde zu Hörnchen biegen. Auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen. Auf ein Kuchengitter setzen und dick mit Puderzucker bestäuben.