

Rezept

Gazellenhörnchen

Ein Rezept von Gazellenhörnchen, am 10.06.2025

Zutaten

70 gButterschmalz1 Ei (Größe M)250 gMehlSalz200 gHonig-Marzipan (Biomarkt, Reformhaus)ca. 2 TL Orangensaft

1TL 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

- 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.