Rezept

Mandelhörnchen

Ein Rezept von Mandelhörnchen, am 11.11.2026

Zutaten

500 g	Marzipanrohmasse
250 g	Puderzucker
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
400 g	Mandelblättchen
2	Eiweiß
	Salz
1	Fläschchen Bittermandelaroma (Backregal)
150 g	Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Marzipan, Eiweiße, Puderzucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Bittermandelaroma mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Die Mandelblättchen gleichmäßig auf die Arbeitsfläche streuen.

3. Teig in 30 Portionen teilen und daraus Hörnchen formen. Die Hörnchen rundum in die Mandelblättchen drücken, auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (Mitte) je 8-10 Min. backen.

4. Für die Glasur die Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen und die Hörnchen mit den Enden darin eintauchen. Trocknen lassen.