Rezept

Marokkanische Gazellenhörnchen

Ein Rezept von Marokkanische Gazellenhörnchen, am 27.06.2025

Zutaten

150 g	Mehl
	Salz
200 g	Mandeln
1	Eiweiß
	Backpapier für das Backblech
2 EL	Butter
6 EL	Orangenblütenwasser
125 g	Puderzucker
	Puderzucker und Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 30 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Butter schmelzen lassen. Die Hälfte der Butter mit 1 Prise Salz und 4 EL Orangenblütenwasser unter das Mehl mischen und so lange kneten, bis der Teig elastisch ist. Eventuell 4 EL Wasser unterkneten. In Folie wickeln und 30 Min. ruhen lassen.

2. Für die Füllung die Mandeln in kochendem Wasser 5 Min. blanchieren, eiskalt abschrecken und häuten. In der Küchenmaschine sehr fein hacken. Puderzucker untermischen. Übrige flüssige Butter und 2 EL Orangenblütenwasser unterkneten.

3. Aus der Mandelmasse mit Puderzucker bestreuten Händen 30 etwa pflaumengroße Kugeln formen. Jede Kugel zu einer ca. 5 cm, fingerdicken kleinen Rolle formen und beiseite stellen.

4. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen.

5. Die Mandelröllchen mit etwas Abstand auf einer Hälfte des Teigs verteilen. Mit der anderen Teighälfte bedecken. Den Teig um die Röllchen fest andrücken, ausschneiden, jeweils zu einem Halbmond formen und nicht zu dicht auf das Blech setzen.

6. Jedes Hörnchen mit der Gabel mehrfach einstechen und mit Eiweiß bestreichen. Im heißen Backofen (Mitte) in 30 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.