



medizinwelten-services

WEIHNACHTSSPEZIALITÄT 2020

# Mini- mandelhörnchen





# Minimandelhörnchen

Circa 30 Stück

## ZUTATEN

- 200g Marzipanrohmasse
- 2 Eiweiß
- 1 Pk. Vanillezucker
- 100g Zucker
- 50g Mehl
- Mandelblättchen  
nach Belieben
- 100g Kuvertüre, Zartbitter  
oder Vollmilch

## ZUBEREITUNG

Marzipanrohmasse in sehr kleine Würfel schneiden und mit dem Eiweiß vermischen. Vanillezucker und Zucker hinzufügen und verrühren. Mehl zum Schluss dazugeben und nochmal alles gut durchrühren.

Den Teig mit einem Spritzbeutel in Hörnchenform auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit Mandelblättchen bestreuen, vorsichtig flach drücken.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen und die Mandelhörnchen circa 15 Min. backen.

Nach dem Erkalten die Enden der Mandelhörnchen jeweils in Schokolade tauchen.

