

Mandelhörnchen

- für 20 Stück -

Zutaten:

250 g Marzipan Rohmasse

100 g Zucker

2 Hühnereiweiß (70g), Eigelb kann als Gesichtsmaske verwendet werden

10 g Weizenmehl Type 405

½ TL Rapsöl

200 g Mandelblättchen

100 g bittere Schokolade

Zubereitung:

Marzipan weich kneten, mit Zucker, Eiweiß, Mehl und Rapsöl zu einem glatten Teig verarbeiten · Die Teigmasse in 20 gleichmäßige Stäbchen formen und diese in den Mandelblättchen wenden · Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft backen · Nachdem die Hörnchen abgekühlt sind mit flüssiger Schokolade bestreichen

Nährwertangaben:

1 Stück = 166 kcal, 3 g Ball., 0 mg tier. Chol.

1 ½ KHE