

## MANDELHÖRNCHEN

### ZUTATEN

- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 TL Vanillezucker
- 50 g Mandelblättchen
- Schokoladenglasur nach Wahl



### ZUBEREITUNG

- Backofen vorheizen (175°C Umluft)
- Marzipan etwas zerkleinern, evtl. vierteln und mit dem Eiweiß in den  geben. **10 Sekunden auf Stufe 5** verrühren.
- Zucker, Mehl und Vanillezucker dazu und nochmals **10 Sekunden auf Stufe 5**  rühren.
- Die Masse in einen Spritzbeutel (oder bei einem Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden) geben und 10-12 Hörnchen aufs Backblech spritzen.....
- Diese mit Mandeln belegen.
- **15 Minuten bei 175 Grad** backen.
- Nach dem Erkalten die Enden in Schokoladenglasur tauchen.

*Autor: Dagny*

*Quelle:*

*<http://www.rezeptwelt.de>*