

Mandelhörnchen

Zutaten | ca. 24 Stück

2	Eiweiß
150 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	gemahlene Mandeln
125 g	Marzipanrohmasse
1 EL	Zitronensaft
200 g	Mandelblätter
200 g	Kuvertüre (½ Vollmilch, ½ Zartbitter)

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit 25 Min.

Zubereitung:

- Eiweiß steifschlagen.
- Puderzucker, Vanillezucker, Mandeln, Marzipan (etwas zerbröseln) und Zitronensaft dazugeben und alle Zutaten miteinander verrühren.
- Mit Esslöffeln kugelförmig etwas vom Teig abnehmen, in Mandelblättern wenden und hörnchenförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Bei 150 Grad im Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Abkühlen die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Hörnchenenden darin eintauchen.

Tipp:

Die Schokoladensorte für den Überzug kann je nach Geschmack gewählt und gemischt werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
490 kcal	29,7 g	46,8 g	12,5 g	95,7 mg