

Mandelhörnchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten:

930 g Rohmarzipan

550 g Zucker *

150 g ca Eiklar

Ca. 400 gr. gehobelte Mandeln (lieber mehr besorgen)

Kuvertüre

* – Es geht auch mit weniger Zucker, bestimmt auch Puderzucker. Aber das ist halt das original Rezept ☐

Zubereitung:

Rohmarzipan in kleine Würfel schneiden, Zucker dazu und Eiklar. Alles mit dem K-Flexi oder normaler K Haken auch auch der normale Flexi ☐, schnell verrühren. Es wird eine klebrige Masse, meint man. Die Konsistenz soll so sein, das man die Stücke so eben rollen kann.

Ich habe dann 70 g Stücke abgewogen, auf der Arbeitsplatte die gehobelten Mandel ausgebreitet und die 70 g Stücke auf die gehobelten Mandeln zur Rolle gerollt und in Form gebracht, sowie etwas flach gedrückt. Dazu habe ich meine Hände zwischendurch immer mit kaltem Wasser abgespült. Das ging sehr gut. Aufs Backblech/Backpapier setzen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ca 10-15 Minuten

backen.

Bitte auf Sicht!! Die gehen durch das Eiklar etwas hoch, am Rand sollten die leicht trocken sein und innen schön weich.

Auf dem Blech gut auskühlen lassen. Wenn die erkältet sind oder am nächsten Tag, die Enden in temperierter Kuvertüre tauchen. Dann sehen die perfekt und richtig aus und verdienen den Namen

MANDELHÖRNCHEN ☐

Gutes Gelingen ☐