



Mandelhörnchen vom Zauberstein

Zutaten für den Teig:

200 g Puderzucker
200 g gemahlene Mandeln
400 g Marzipan
2 Eiweiß
25 g Zitronensaft
2 Pack. gehobelte Mandeln
Schokoglasur

Zubereitung:

Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Aus den Zutaten mit einem Handrührgerät eine glatte Masse herstellen.

(Zubereitung im Thermomix:

*200 g Zucker in den Mixtopf geben 15 Sek./Stufe 10 umfüllen
200 g Mandeln in den Mixtopf geben 15 Sek./Stufe 10
Gemahlene Zucker, Marzipan in Stücken, Eiweiß und Zitronensaft dazu geben 2,5
Min./Knetstufe)*

*Eine Teigunterlage auslegen und mit gehobelten Mandelplättchen bestreuen.
Marzipan-Mandelmasse in Portionen darauf geben, zu Hörnchen rollen und auf
den Zauberstein legen.*

Ca. 15 Minuten backen. *Nach dem Backen etwa 3 Minuten auf dem Stein
ruhen lassen und anschließend auf dem Kuchengitter komplett auskühlen
lassen.*

Schokoglasur schmelzen und die Enden der Hörnchen eintauchen.