



MANDEL-MARZIPAN-HÖRNCHEN – GLUTENFREI



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Meine Mandel-Marzipan-Hörnchen passen perfekt auf jeden Plätzchenteller. Sie sind glutenfrei und schnell aus nur wenigen Zutaten gemacht. Sie schmecken innen zart, außen knusprig und werden mit einem leckeren Schokoladenüberzug fertiggestellt. Luftdicht verpackt halten sie sich mehrere Wochen.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

TEIG

Verrühre alle Zutaten kurz miteinander zu einem glatten Teig. Teile den Teig in 24 Portionen und forme sie jeweils zu einem, an den Enden dünner werdenden, Strang mit etwa 8 cm Länge. Verrühre das Eiweiß mit dem Wasser und bestreiche die Teigstränge damit. Wälze diese anschließend in den Mandelblättchen, forme sie zu kleinen Hörnchen und lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für 10-12 Minuten. Nimm sie dann aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

DEKORATION

Hacke die Kuvertüre klein und schmilz davon zwei Drittel über einem heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel vom Wasserbad herunter und rühre die restliche Kuvertüre ein. So wird die Kuvertüre auf etwa 30°C heruntergekühlt und bekommt beim Abkühlen keinen Grauschleier. Tauche die beiden Enden der Hörnchen in die Kuvertüre und setze sie zum Festwerden auf eine Dauerbackfolie. Luftdicht verpackt bleiben die Hörnchen mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- ☐ **200 g** Marzipanrohmasse (Salted Caramel)
- ☐ **100 g** Mandeln (blanchiert, gemahlen)
- ☐ **½** Zitrone (Saft und Schale)
- ☐ **1** Eigelb
- ☐ **½ TL** Zimt
- ☐ **100 g** Puderzucker

ZUM FERTIGSTELLEN:

- ☐ **1** Eiweiß
- ☐ **1 EL** Wasser
- ☐ **100 g** Mandeln (gehobelt)

ZUM DEKORIEREN:

- ☐ **100 g** Zartbitterkuvertüre