

MANDELHÖRNCHEN

Zutaten
(für ca. 25 Stück)
Teig:
200 g Marzipanrohmasse
225 g Zucker
3 Msp Vanillemark
2 Prisen Salz
2 Eier, L
190 ml Albaöl (175 g)
250 g Weizenmehl
125 g gemahlene Mandeln
80 g gehobelte Mandeln
Glasur:
100 g Zartbitterkuvertüre
1 TL Albaöl

Zubereitung
Marzipan mit einem Messer klein schneiden und mit Zucker, Vanillemark und Salz vermischen. Mit den Eiern nach und nach aufschlagen (Handrührgerät – Schneebesen). Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das gesiebte Mehl und die gemahlenen Mandeln unterrühren und zu einem Teig verarbeiten.
In etwa 25 Portionen teilen. Die gehobelten Mandeln auf der Arbeitsfläche verteilen. Jedes Stück auf den Mandeln zu einer Rolle formen (16 cm) und zu einem Hörnchen biegen.
Auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen.
Backen: ca. 11 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Die Kuvertüre auflösen und das Albaöl unterrühren.
Beide Spitzen der ausgekühlten Hörnchen in die flüssige Schokolade tauchen und auf dem Backpapier trocknen lassen.
Luftdicht verpackt aufbewahren.

Nährwertinformation für 1 Stück:
241 kcal | 15 g Fett | 5 g Eiweiß | 24 g Kohlenhydrate | 19 mg Cholesterin

Albaöl®