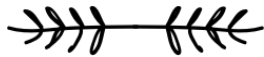




MARZIPANHÖRNCHEN



🕒 15 min

- 1 **Marzipan, Zucker, Eiweiß, Zitronenschale** und **Bittermandelöl** verkneten.

- 2 Mit angefeuchteten Fingern kleine Röllchen **Formen** in den **Mandelblättchen** wälzen und zu **Hörnchen** formen.

- 3 Auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes **Blech** legen.

- 4 Bei 175 Grad auf der mittleren Schiene des Backofens **12 - 15 Min** backen.

- 5 Auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Enden mit der aufgelösten **Kuvertüre** bestreichen.



ZUTATEN

für 4 Portionen

500 g Marzipanrohmasse

200 g Zucker

2 Eiweiß

1 Zitronanabrieb

½ Fläschchen
Bittermandelöl

150 g Mandelblättchen

100 g Kuvertüre