Mandelhörnchen



Zutaten

Zutaten für 9-10 Stück:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 150 g Puderzucker
- 50 g Speisestärke
- 1 Eiweiß

Außerdem:

- 100 g gehobelte Mandeln
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 50 g dunkle Kuchenglasur

Zubereitung

1. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker, der Stärke und dem Eiweiß gut mit dem Handrührgerät verrühren.

2. Die gehobelten Mandeln auf einen flachen Teller geben. Esslöffelgroße Portionen aus der Masse stechen, dabei den Löffel in Wasser tauchen, damit nichts daran kleben bleibt und auf die Mandeln geben. Die Masse in den Mandeln rollen und zu einen langen Strang formen. Ein

Backblech mit Backpapier auslegen, den Strang zu einem Hörnchen formen und darauf legen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 10 Minuten hellgelb backen.

4. Aprikosenkonfitüre in einem Topf mit etwas Wasser aufkochen. Die Hörnchen damit bestreichen. Die Kuchenglasur erwärmen und die Spitzen glasieren.