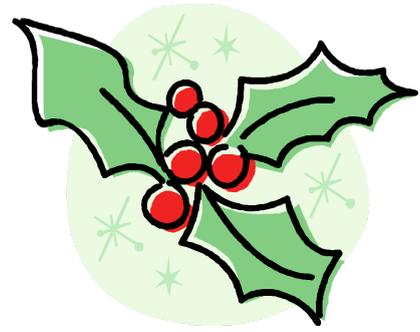


Mandelhörnchen



Zutaten

- 500 g Marzipan - Rohmasse, zerkleinert
- 200 g Zucker oder Puderzucker
- 2 - 3 Eiweiß
- evtl. Mehl
- 100 g Mandel(n) (Blättchen)
- Kuvertüre

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse zerkleinern, mit dem Zucker und dem Eiweiß gut verkneten. Wenn die Masse zu weich ist, etwas Mehl unterkneten. Mit bemehlten Händen zu Hörnchen formen (Masse reicht für ca. 15 Stück) und in den Mandelblättchen wenden und festdrücken.

Tipp: immer wieder die Hände anfeuchten, damit der Teig nicht so klebt

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20-25 Min. hellbraun backen.

An den Spitzen mit Kuvertüre überziehen.

Nussecken

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 130 g Margarine
- 1 TL Backpulver

für den Belag:

- 7 EL Aprikosenmarmelade
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Wasser
- 200 g Haselnüsse
- 200 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten und eine 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einem Backblech ausrollen. Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Für den Belag: die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und das Wasser in einem Topf zerlassen und aufkochen. Dann die Nüsse unterrühren.

Den Teig mit der Aprikosenmarmelade bestreichen, dann den Belag auf dem Teig verteilen.

Anschließend bei 175 Grad ungefähr 40 - 45 Minuten backen lassen.

Danach die Nussecken abkühlen lassen, zunächst in Vierecke schneiden und dann diese jeweils in Dreiecke halbieren.

Mandelhörnchen und Nussecken werden einzeln / stückweise verkauft
– nicht in die Plätzchentüten packen, sondern in Dosen.