

Ovalanische Mandelhörnchen

Estella liebt Mandelhörnchen über alles. Sie ist fest davon überzeugt, dass jeder, der sie einmal probiert hat, augenblicklich süchtig nach diesem köstlichen Gebäck wird. Was soll ich sagen? Sie hat recht! www.ovalyth.de



Zutaten:

400 g Marzipan-Rohmasse
200 g feiner Zucker
3 Tropfen Bittermandelaroma
2 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Mandelblätter
150 g Aprikosenkonfitüre
100 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung: (ca. ½ Stunde ohne Backzeit)

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen (Elektroherd). Das Backblech mit Backpapier belegen. Das Eiweiß mit dem Salz in eine Rührschüssel geben und nur leicht verrühren.

Nach und nach die zerbröselte Marzipan-Rohmasse, den Zucker und das Bittermandelaroma dazugeben. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. (Keinen Spritzaufsatz verwenden. Sonst werden die Hörnchen zu dünn.) Die Mandelblätter in einen tiefen Teller schütten. Handtellerlange Marzipanstränge auf die Mandelblätter spritzen. Vorsichtig darin wälzen, bis die Stränge mit Mandelblättern bedeckt sind. Die Stränge zu Hörnchen formen und auf das Backblech setzen. Dabei darauf achten, genug Abstand zu lassen, da das Gebäck beim Backen noch etwas aufgeht. Zum Schluss die Mandelblätter noch einmal leicht andrücken.

Das Backblech in den Backofen auf die 2. Schiene von unten schieben. Das Gebäck in ca. 12 - 15 Minuten hellgelb backen. Darauf achten, dass es von oben nur leicht gebräunt ist. Sonst wird es zu trocken.

In der Zwischenzeit die Aprikosenkonfitüre unter Rühren erhitzen und durch ein Sieb streichen. Gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen. Das Blech aus dem Backofen nehmen. Die Mandelhörnchen sofort mit der warmen Konfitüre bestreichen und abkühlen lassen.

Die Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in ein schmales, hitzebeständiges Gefäß geben und die Enden der Mandelhörnchen hineintauchen.

Tipp:

- 1) Anstatt die Marzipan-Rohmasse mit den Fingern zu zerbröseln, kann man sie auch in kleinen Stückchen mit dem Messer abschneiden. Das erspart das Kleben an den Fingern.
- 2) Zum Befüllen den oberen Rand des Spritzbeutels umschlagen. So lässt sich die Masse leichter einfüllen.
- 3) Zum Einfüllen der Masse in den Spritzbeutel lässt sich gut ein langer, schmaler Teigschaber mit Stiel verwenden. So bekommt man die Marzipan-Rohmasse bis unten hinein.