

# Mandelhörnchen

## Einfache Mandelhörnchen wie vom Bäcker

Mandelhörnchen sind eines der wenigen süßen Dinge, die ich wirklich gerne esse. Ich bin ja eher „Team-Herzhaft“ und daher stört es mich auch nicht wirklich, das man hier bei uns viele Sachen nicht in der Bäckerttheke findet. Da ich diese fiesen kleinen Hörnchen aber nun mal ganz gerne esse, backe ich sie einfach selbst. Das ist gar nicht schwer und fertigen Hörnchen schmecken wirklich wie vom Bäcker ☐

Zum Überziehen der Enden verwende ich Zartbitter- und Vollmilkschokolade. Meine Bande steht nicht so auf dunkle Schokolade und ich bräuchte die Schokolade an dem Hörnchen gar nicht, deshalb mache ich es so. Natürlich könnt ihr aber auch nur Zartbitterschokolade verwenden. Fertige Kuchenglasur (Fettglasur) aus dem Supermarkt oder kalorienreduzierte Schokolade, eignen sich dafür übrigens auch hervorragend. Und wer so wie ich, die Schokolade gar nicht braucht, kann diese natürlich auch einfach ganz weglassen. Da spart man sich definitiv ein paar Kalorien ☐

## Super leckere Mandelhörnchen mit Marzipan und Schokolade

Zuerst den Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Für den Teig die Marzipanrohmasse in sehr kleine Würfel schneiden, oder mit Hilfe einer Küchenreibe fein raspeln. Anschließend zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem feinen, gleichmäßigen Teig verkneten. Einen Teil der Mandelblättchen auf die

Arbeitsfläche streuen. Den Teig darauf geben, zu einer gleichmäßigen Rolle formen und diese anschließend in 7 Gleichgroße Stücke schneiden. Die Arbeitsfläche erneut mit Mandelblättchen bestreuen und die einzelnen Stücke darin zu Hörnchen rollen.

Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Die Schokolade schmelzen, gut miteinander verrühren. Dann die Enden der Hörnchen in die Schokolade tauchen, zurück aufs Backpapier legen und die Schokolade trocknen lassen. Die fertigen Mandelhörnchen könnt ihr dann im Kühlschrank, oder in einer verschlossenen Dose lagern.

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Gebäck & Teilchen zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Streuselchnecken**



**Pizzaschnecken**



**Zwiebel-Frischkäse-Taler**



**Pide mit Hackfleisch**



**Spinat-Feta-Fladen**



**Birnen-Walnuss-Crumble**

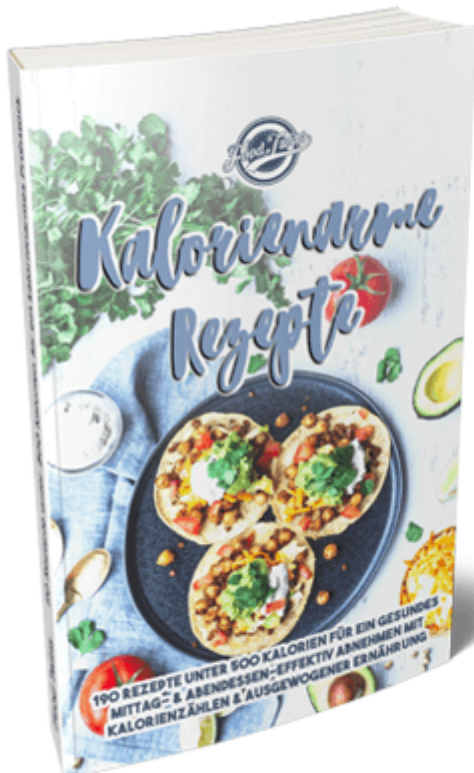


**Dampfnudeln mit Vanillesauce**



## Marzipan-Mandel-Hörnchen

---



Neuerscheinung

## Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien  
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook  
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)

