

Marzipan-Mandel-Hörnchen

Köstliche Marzipan-Mandel-Hörnchen aus Blätterteig

Heute gibt es schnelle Marzipan-Mandel-Hörnchen mit Blätterteig. Blätterteig Gebäck geht sowieso immer und in Kombination mit Marzipan und Mandeln ist es mega lecker. Für die Marzipanhörnchen braucht ihr auch gar nicht viele Zutaten. Fertigen Blätterteig gibt es inzwischen eigentlich in jedem Supermarkt. Dazu noch etwas Marzipanrohmasse, ein paar Nüsse und Mandeln. Gebacken werden die Hörnchen für etwa 15-20 Minuten und fertig sind die frischen Marzipan-Mandel-Hörnchen.

Wenn ihr also mal unerwartet Besuch bekommt, oder einfach Lust auf frisches Gebäck habt, kann ich euch diese leckeren Hörnchen wärmstens ans Herz legen. Die Zubereitung ist fix erledigt und dauert nur ein paar Minuten. Das Ganze funktioniert übrigens auch mit Marmelade, Nutella, Apfelmus oder Erdnussbutter und ist ebenfalls sehr lecker. Wer es lieber herzhaft mag, kann die Hörnchen auch mit Käse, oder Schinken & Käse füllen. Hier habt ihr wirklich viele Möglichkeiten. Wir lieben Blätterteiggebäck und weil es eben so schnell geht, gibt es das auch wirklich regelmäßig bei uns.

Super einfache Blätterteig Hörnchen mit Marzipan & Mandeln

Für die Hörnchen solltet ihr zuerst den Backofen auf 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Marzipanrohmasse mit Hilfe einer Küchenreibe fein raspeln. Das Eiweiß und die Milch dazu geben und alles zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Mandeln und die Haselnüsse dazu geben und gleichmäßig unterheben.

Den Blätterteig mit der Masse bestreichen, in Dreiecke schneiden und aufrollen. Etwas in Hörnchen-Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Nach Belieben mit gehobelten, oder gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

MEIN REZEPTBUCH

Das DIY Kochbuch zum Selberschreiben – Inkl. Inhaltsverzeichnis, Seitenzahlen, Platz für Notizen uvm.



mehr Infos zum Buch
