

Pinien-Hörnchen
Zutaten für 30 Stück

Für den Teig:

200g Marzipan
100g geschälte, gemahlene Mandeln

1 Eiweiß
2 TL Zitronensaft
100g Puderzucker
60g Pinienkerne

Für den Überzug:

100g Zartbitter Kuvertüre
1 TL Kokosfett (z.B. Palmin)

Zubereitung:

Marzipan, Mandeln, Eiweiß, Zitronensaft und Puderzucker verkneten.
Je 1 walnußgroße Teigkugel zu Hörnchen formen. In Pinienkörner wenden
Und Kerne etwas andrücken. Hörnchen im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen
(E-Herd:190°C, Gas :Stufe 3 Umluft 170°C) Auskühlen lassen.

Kuvertüre und Fett schmelzen. Hörnchenenden darin eintauchen, unten abstreifen auf
Backpapier legen und Kuvertüre fest werden lassen.