

Herzensrezepte

Mandelhörnchen - der ganze Weg

Ein Gebäck, das aus selbstgemachtem Marzipan entsteht. Voller Hingabe an den Weg, voller Lust an der Langsamkeit. Ein stiller Prozess, der mit einer Mandel beginnt und mit einem kleinen, goldenen Halbmond endet.

Mandeln vorbereiten

Kaufe 250 g ganze Mandeln. Wenn die Häutchen gegangen sind, ein paar Mandeln sich verabschiedet haben und der Rest zu feinem Sand geworden ist, bleiben etwa 200 g — genau die Menge, die das Marzipan braucht.

Übergieße die ganzen Mandeln mit heißem Wasser und gib ihnen ein paar Minuten Zeit, damit die braunen Häutchen sich daran gewöhnen können, sich zu lösen.

Streife die Häutchen jeder einzelnen Mandel sorgfältig ab. Genieße die meditative Stimmung bei dieser Arbeit - sie gehört zum Weg.

Lasse die Mandeln trocknen und mahle sie dann ganz fein, bis sie wie heller Sand durch die Finger rieseln.

Marzipan

- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g Puderzucker
- 1–2 TL Rosenwasser
- 1–2 Tropfen natürliches Bittermandelöl

Mische die Mandeln und den Puderzucker.

Gib mit Bedacht Rosenwasser und Bittermandelöl dazu, damit der Duft nicht zu laut wird.

Knete, bis die Masse weich wird wie ein Gedanke, der sich setzt.

Mandelhörnchen (ca. 16 Stück)

- 400 g Marzipanrohmasse (oder Dein eigenes Marzipan)
- 200 g Puderzucker
- 2 Eiweiß + 1 Eiweiß extra
- bei Bedarf noch ein bisschen mehr Bittermandelaroma und Rosenwasser als kleiner Akzent
- 100 g Mandelblättchen

Zupfe die Marzipanrohmasse in Stücke und verknete sie mit dem Puderzucker und den beiden

Eiweißen. Die Komponenten geben sich vielleicht erst widerspenstig, dann plötzlich geschmeidig.

Formen

Teile den Teig in 16 Portionen, rolle sie zu Strängen und biege sie zu Hörnchen, als würdest Du ihnen eine Richtung geben.

Mandelmantel

Gib das zusätzliche Eiweiß in eine kleine Schale und verquirle es leicht mit einer Gabel.

Wende die Hörnchen darin, damit sie einen dünnen Glanz tragen.

Wälze sie behutsam in Mandelblättchen, damit sie schön bedeckt sind.

Backen

Backe sie bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) 12–15 Minuten, bis sich die Ränder golden färben und der Mandelduft die Küche füllt wie ein sonniger Nachmittag.

Schokoladenspitzen

Für die Vollendung ist fertige dunkle Schokoladenglasur praktisch. Aber versuche es mal mit dem langsamen Schmelzen hochwertiger dunkler Schokolade.

Nimm sie vom Herd, wenn sie gerade weich geworden ist und füge ihr einen einzigen Tropfen Kokosöl zu - für Glanz, für Ruhe in der Oberfläche, für ein weiches Schmelzen.

Tauche die Hörnchenenden sanft hinein und lasse die kleine Halbmonde dann auf Backpapier ruhen, bis die Schokolade fest wird.

Aufbewahrung

Warum überhaupt aufbewahren? Am Vortag können sie gebacken werden, und in einer Dose halten sie auch mehrere Tage — sie werden sogar noch ein wenig saftiger.

Aber ganz ehrlich: Ich liebe sie am meisten frisch, wenn sie beim Genießen leise knistern und so tun, als wären sie viel zu gut, um lange zu überleben.

