Mandelhorn (Tyske Mandelhörnchen)



Ingredienser

♥ 250 g ekte marsipan (se tips)
♥ 2 dl mandelmel
♥ 2 dl melis
♥ 1 eggehvite
♥ 0,5 ts mandelessens
♥ 1 ts sitronsaft

Pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ 2 dl mandelflak
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Riv marsipanen på rivjern. Ha den i en food processor og tilsett mandelmel, melis, eggehvite, mandelessens og sitronsaft. Kjør dette sammen til en bløt mandeldeig. Pakk deigen inn i plastfolie og sett den i kjøleskapet i 30 minutter.

Del deigen i 16 jevnstore deler. Ha eggehvite i en skål og mandelflak i en annen. Form hver deigbit til ruller som er litt tynnere i endene og bøy dem deretter slik at de får fasong som horn. Pensle over hornene med eggehvite og press dem ned i skålen med mandelflak slik at mandelflakene fester seg til kakene. Legg dem deretter på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175 °C i 10–15 minutter. Avkjøl kakene til de er helt kalde.

Smelt kokesjokolade i en skål. Dypp endene på mandelhornene raskt i sjokoladen og legg dem tilbake på bakepapiret. La kakene stå kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Ekte marsipan er marsipan med ekstra høyt mandelinnhold (se etter lilla rull fra Odense). Du må bruke ekte marsipan i deigen for at kakene skal holde fasongen under stekingen. Figurmarsipan smelter ved steking og gir flate kaker.

♥ Oppbevar kakene i en boks i kjøleskapet slik at sjokoladen ikke blir klissete. Kakene er også fine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelhorn-tyske-mandelhornchen