

## Mama Peabody's Espresso-Schokotorte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Suess  
Gebaeck

200 g Marzipanrohmasse  
1 pk Vanillezucker  
2 Eiweiß  
50 g Mehl  
1 pn Salz  
30 g Mandelblättchen  
100 g Zucker  
70 g Dunkle Kuchenglasur

200 g Marzipanrohmasse mit einer Prise Salz und zwei ungeschlagenen Eiweiß so lange rühren, bis die Masse cremig ist. 100 g Zucker (evt. weniger) und Vanillezucker hinzufügen, nochmals schlagen. Zum Schluss 50 g Mehl unterrühren.

Backpapier auf ein Backblech legen. Die Gebaeckmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und kleine Hörnchen mit etwas Abstand spritzen. Die Hörnchen mit Mandelblättchen belegen.

Die Hörnchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen, bis sie gerade Farbe bekommen.

Die fertigen Hörnchen gleich vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Die Enden in warme dunkle Kuchenglasur tauchen.