**Mandelhörnchen**

**200 g Marzipanrohmasse** grob raspeln. Mit **100 g Puderzucker, 1 Eiweiß und 3 Tropfen Bittermandel-Backaroma** zu einer glatten Masse verkneten.

2 mit Backpapier ausgelegte Bleche mit **je 75 g Mandelblättchen** bestreuen.

Marzipanmasse in einen Spritzbeutel (große Lochtülle)füllen und 16 Hörnchen auf die Mandeln spritzen. Mit restlichen Mandelblättchen bestreuen, leicht andrücken.

Bei 180 ° C auf der 2. Schiene von unten 15 – 17 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Enden mit **Kuvertüre** überziehen.