VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Schoko-Cranberry-Marzipan-Hörnchen

ca. 25 Stück

VORBEREITUNG	ERGIBT	BACKZEIT	KÜHLZEIT
ca. 20 Min.	ca. 25 Stück	ca. 13–15 Min.	30 Min.

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
160 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	2–3 Wochen

Zutaten

Hörnchen

- 200 g Marzipanrohmasse
- 80 g Puderzucker
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 20 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Vanillepaste oder Vanilleextrakt
- 60 g getrocknete Cranberrys

Zum Verzieren

- 120 g Schokolade nach Wahl (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade)

Backen

- 160 °C Ober-/Unterhitze
- mittlere Schiene
- ca. 13–15 Minuten
- leicht goldbraun backen

Kühlzeit

- ca. 30 Minuten
- Teig abdecken
- im Kühlschrank kühlen

Zart · fruchtig · schokoladig

SCHOKO-CRANBERRY-MARZIPAN-HÖRNCHEN

Zubereitung

1. Die getrockneten Cranberrys zusammen mit der Marzipanrohmasse in einen Zerkleinerer geben und alles möglichst fein zerkleinern. Dabei entsteht eine weiche, leicht klebrige Masse, die sich anschließend wunderbar in den Teig einarbeiten lässt. Wer keinen Zerkleinerer besitzt, kann die Cranberrys mit einem Messer fein hacken und das Marzipan in kleine Stücke schneiden oder zupfen.
2. Die zerkleinerte Marzipan-Cranberry-Masse zusammen mit dem Puderzucker, Eiweiß, den gemahlenen Mandeln, Mehl und Vanille in eine Schüssel geben.
3. Alle Zutaten miteinander zu einem gleichmäßigen, weichen Teig verkneten. Der Teig darf dabei ruhig etwas klebrig sein.
4. Den fertigen Teig abdecken und für ungefähr 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dadurch wird er etwas fester und lässt sich anschließend leichter verarbeiten.
5. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Die Hände leicht mit Wasser anfeuchten und aus dem Teig ungefähr 25 kleine, gleichmäßige Rollen formen.
7. Die Rollen vorsichtig zu kleinen Hörnchen biegen und mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen.
8. Die Marzipanhörnchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ungefähr 13–15 Minuten backen. Sie sollten nur leicht goldbraun werden und innen schön weich und saftig bleiben.
9. Die Hörnchen zunächst einige Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen. Anschließend vollständig auskühlen lassen, da sie direkt nach dem Backen noch sehr weich sind.
10. Die Schokolade nach Wahl langsam über einem warmen Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen.
11. Beide Enden der vollständig ausgekühlten Hörnchen in die geschmolzene Schokolade tauchen, auf Backpapier legen und die Schokolade vollständig fest werden lassen.

Die Schoko-Cranberry-Marzipan-Hörnchen halten sich bei richtiger Lagerung ungefähr 2–3 Wochen. Durch den hohen Marzipananteil bleiben sie bei guter Aufbewahrung angenehm weich und saftig. Wichtig ist allerdings, dass ihr die Hörnchen nach dem Backen vollständig auskühlen lasst, bevor ihr sie in eine Plätzchendose legt. Auch die Schokolade sollte vollständig fest geworden sein. Die tatsächliche Haltbarkeit hängt unter anderem von der Frische der Zutaten, der Restfeuchtigkeit der Hörnchen und den Lagerbedingungen ab.