



Schoko-Mandelhörnchen

Ergibt: 12-16 Hörnchen

Zutaten:

150 ml Mandel-Cuisine oder Mandeldrink
Mark von ½ Vanilleschote
1 EL Speisestärke
1 EL Ahornsirup
80 g Schokolade, edelbitter, zuckerfrei

1 Packung Blätterteig light
1 Eigelb
1 TL Milch oder Mandeldrink
1-2 EL Mandelblättchen
optional: etwas Erythrit-Puderzucker

Zubereitung:

1. Zunächst den Mandelpudding kochen. Dazu 1 EL der Mandel-Cuisine mit der Vanille, der Speisestärke und dem Ahornsirup verrühren, bis die Speisestärke vollständig aufgelöst ist. Die restliche Mandel-Cuisine unter Rühren zum Kochen bringen, dann die Speisestärkemischungiterrühren und noch einmal kurz aufkochen. Den Pudding etwas abkühlen lassen.
 2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
 3. Die Schokolade grob raspeln. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und in 12-16 Dreiecke schneiden.
 4. Auf das obere Drittel von jedem Dreieck je etwas Mandelpudding streichen und darauf die Schokolade streuen.
 5. Die Hörnchen dann vorsichtig zusammenrollen und die Enden leicht nach innen biegen, sodass die typische Croissantform entsteht. Die Hörnchen auf das Backblech legen.
 6. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Hörnchen damit einpinseln. Nun die Mandelblättchen grob zerkleinert auf die Hörnchen streuen.
 7. Das Blech in den Ofen schieben und die Hörnchen 15-20 Minuten goldbraun backen.
 8. Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und wenn gewünscht noch mit etwas Erythrit-Puderzucker bestreuen.
- 