

BACK-TIPP FÜR FLEISSIGE: **Mandelhörnchen**

Mandelhörnchen sind doch einfach ein Weihnachts-Klassiker. Diese Version aus der Reformhaus®-Bäckerei ist vegan und einfach himmlisch lecker.



ZUTATEN:

- > **125 g Lihn Mandelkerne** %
- > 80 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- > **120 g Granovita Mandelmus** %
- > 3 EL Haferdrink
- > 2 Tropfen Bittermandelöl
- > 1 EL Tapiokastärke
- > 1 Prise Zimt (z. B. von Brecht)
- > 2 EL Mandelblättchen
- > optional: 80 g vegane Zartbitterkuvertüre



ZUBEREITUNG:

1. Die Mandeln mit dem Puderzucker in den Food Processor geben und zu Staub zerkleinern. Mandelmus, 2 EL Haferdrink, Bittermandelöl, Tapiokastärke sowie Zimt zugeben und zu einer weichen Masse verarbeiten.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
3. Aus der Mandelmasse Hörnchen formen und mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit etwas Haferdrink bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. 12 bis 15 Min. goldgelb backen, dann abkühlen lassen.
4. Falls die Hörnchen in Schokolade getunkt werden sollen: Kuvertüre hacken und schonend erwärmen. Die Hörnchen nun beidseitig mit Kuvertüre versehen. Vollständig abgekühlt lassen sie sich gut in einer Keksdose aufbewahren und sind bis zu 2 Wochen haltbar.

LIHN | REFORMHAUS®

BESTE NÜSSE UND KERNE

Mandelkerne

- > extra groß und knackig
- > Mandelkerne der Sorte „Non Pareil“

1 kg

€ 4,26 SPAREN!

STATT 27,25
22,99



**SUPER
PREIS!**

Jetzt direkt
einkaufen!

GRANOVITA MANDELMUS



- > 100 % weiße Mandeln
- > ohne weitere Zutaten
- > auf traditioneller Steinmühle in Spanien gemahlen

500 g
(1 kg € 23,98)

€ 3,26 SPAREN!

STATT 15,25
11,99



besonders cremig

Jetzt direkt
einkaufen!