

vegane Mandelhörnchen

Ca. 10 Stück
200 gr. gemahlene Mandeln
1 Essl. Mandelmus
2 kleine Bananen
etwas Reissirup
1 Tl. Backpulver
1 Eßl. Zimt
1½ Eßl. Kardamom
3 Eßl. Rosenwasser
Mandelplättchen zum Wälzen
Zartbitterschokolade

Alle Zutaten zu einem Teig vermischen, zu kleinen Hörnchen formen, in Mandelplättchen wälzen und bei 170 Grad für ca. 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und danach noch kurz in Zartbitterschokolade tunken und abkühlen lassen.