

Rezept für Bethmännchen

Du brauchst:

75 Gramm gehäutete Mandeln

250 Gramm Marzipanrohmasse

1 Ei

60 Gramm Puderzucker

30 Gramm Mehl

1 TL Schlagsahne

1. Probiere die Mandeln der Länge nach. Rasple den Marzipan und trenne das Ei. Nimm den Puderzucker mit dem Mehl und siebe beides. Vermische die Puderzucker-Mehlmasse mit dem Marzipan und dem Eiweiß.

2. Lege nun ein Backblech mit Backpapier aus und heize den Backofen auf 135 Grad (Umluft 125 Grad) vor. Forme mit angefeuchteten Händen ca. 35 Kugeln und lege sie auf das Backblech.

3. Verquirle nun das Eigelb mit der Sahne und bestreichen die Kugeln damit. Drücke je 3 Mandelhälften seitlich an jede Kugel.

4. Backe die Bethmännchen ca. 18 Minuten und lasse sie danach auskühlen.