

# Bethmännchen Rezept

## Zutaten:

100 g ganz Mandelkerne  
250 g Marzipan (Typ: aus der Rohmasse)  
50 g Puderzucker  
30 g Mehl  
1 Ei  
2 EL Süße Sahne

## Zubereitung:

Das Backrohr auf 150° C vorheizen.

Die ganzen Mandeln im kochendem Wasser blanchieren und danach die Haut abziehen.

Nach dem Abkühlen, die Mandeln halbieren.

Eiweiß, Zucker, Mehl und Marzipan in eine Schüssel geben, mit der Küchenmaschine diese Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Mit feuchten Händen Kugeln formen, das Backblech mit Backpapier auskleiden.

Die Kugeln auf ein Blech geben.

Eigelb und Sahne verquirlen und damit die Kugeln bepinseln.

Je 3 Mandelhälften an das obere Ende des Bethmännchens drücken.

Für ca. 20 min in den Ofen und danach die Kugeln auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

## **Lagerung**

Nach ca. 3 – 4 Wochen entwickelt sich das beste Aroma für die Bethmännchen...

In Blechdosen lagern...

## **Tipp**

Die Zutaten des Gebäckes, bitte mit der Waage genau abwiegen...

*Zurück zu Backrezepte*

*Zurück zu dem Weihnachtsgebäck*