



Bethmännchen

Rezept für 18 Stück



EINKAUFLISTE

200 g Marzipanrohmasse
60 g Puderzucker
100 g Mandeln
4 EL Mehl
1 Ei
3 EL Milch
40 g blanchierte Mandeln (ganz)

WAS IHR NOCH BRAUCHT

Rührschüssel
Handrührgerät
Mehlsieb
Backpapier
Quirl
Pinsel



ANLEITUNG

Marzipan grob hacken, in eine Schüssel geben und hier Puderzucker darüber sieben.

Gemahlene Mandeln und Mehl hinzugeben. Ei trennen und auch das Eiweiß hinzufügen. Alles miteinander verkneten.

Mit den Händen kleine Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Ofen auf 175 Grad vorheizen (Umluft: 155 Grad).

Eigelb mit Milch verquirlen. Jeweils 3 blanchierte Mandeln an eine Teigkugel drücken.

Dann alle Kugeln mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und ca. 15 Minuten backen.

Vollständig auskühlen lassen und genießen!



100,5
DAS HITRADIO.

