

# Bethmännchen



## Das brauchst du:

500 g Marzipan

70 g Puderzucker

70 g Mehl

1 Eiweiß, steif geschlagen

1 Eigelb

später noch ein Eigelb mit 3 Esslöffel kalten Wasser vermischt

4 Esslöffel Rosenwasser (bekommt man in der Apotheke)

2 Päckchen ganze Mandeln, blanchiert (ohne Haut)

## So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 160 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Trenne das Ei und schlage das Eiweiß steif.
- 3.) Marzipan, Puderzucker, Eiweiß, Eigelb, Rosenwasser und Mehl in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Sollte der Teig zu nass sein, einfach etwas mehr Mehl unterkneten.
- 4.) Forme nun mit der Hand aus dem Teig kleine Kügelchen. Ein Kügelchen sollte 20 Gramm wiegen.
- 5.) Mische nun das weitere Eigelb mit kaltem Wasser und bepinsle damit die Kügelchen.
- 6.) Nimm nun je 3 Mandeln und drücke sie auf jedes Kügelchen.
- 7.) Backe die Bethmännchen ca. 20 Minuten bei 170 Grad im Backofen.