

BETHMÄNNCHEN

100 g Mandeln

200 g Marzipanrohmasse

1 Eiweiß

20 g Mehl

50 g Puderzucker

1 EL Rosenwasser

1 Eigelb

Mandeln in eine Schüssel legen, mit kochendem Wasser überbrühen und nach dem Abkühlen häuten. Die Hälfte der Mandeln mahlen und mit der Marzipanrohmasse verkneten. Ein Ei trennen, Eigelb aufbewahren und das Eiweiß zur Mandel-Marzipan Mischung geben. Mehl, Puderzucker und Rosenwasser zufügen und alles verkneten.

Der Teig ist sehr klebrig. Mit bemehlten Händen kleine Kugeln formen und auf mit Backblech (mit Backpapier) setzen.

Die restlichen Mandeln halbieren und die Bethmännchen mit je drei Mandelhälften verzieren.

Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Kekse damit einstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

