

Weihnachtsbacken Rezepte

Bethmännchen

Anzahl: 35 Stück

Gattung: Backen, Konfekt, Weihnachten

250 g	Marzipanrohmasse		Ganze Mandeln
60 g	gesiebter Puderzucker	3	Essl. Zucker
1	Eiweiß	1	Essl. Wasser
10 g	Mehl		

Bethmännchen: Einfach und Schnell selber gemacht

Die ganzen Mandeln überbrühen, die braune Haut abziehen und teilen.

Alle oben genannten Zutaten miteinander verkneten. Kugeln formen und mit je 3 Mandelhälften verzieren.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Alles im Backofen bei 200 Grad, 10-15 Minuten backen lassen.

Die noch heißen Bethmännchen mit der Zuckerglasur überziehen, abkühlen lassen, fertig