

# Mandel Bethmännchen

Die Mandel Bethmännchen sind ein Genuss für Marzipan Fans und werden gerne zu Weihnachten gebacken. Ein beliebtes und unkompliziertes Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

250 g	Rohmarzipan
75 g	Mandelkerne (geschält)
50 g	<a href="#">Zucker</a>
3 EL	Mehl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 EL	Milch

## Zubereitung

1. Für die **Mandel Bethmännchen** das Rohmarzipan grob raspeln. Staubzucker und Mehl in eine Schüssel sieben. Das Ei trennen, Eiweiß zusammen mit dem Marzipan und Staubzuckermischung hinzugeben und mit dem Knethaken des Handmixers zur einer Masse verkneten. Die geschälten Mandeln der Länge nach halbieren. Backofen auf 150°C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Aus der Teigmasse walnussgroße Kugeln formen und auf das Backblech verteilen. Eidotter mit Milch verquirlen, die Kugeln damit bestreichen. Auf jedes Bethmännchen 3 Mandelhälften geben und andrücken. Im Backofen zirka 20-25 Minuten goldgelb backen.

## Tipp

Die Mandel Bethmännchen schmecken noch originaler wenn man 3-4 Tropfen Bittermandelaroma zum Teig mischt.