

Bethmaennchen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Marzipanrohmasse
1/2		Ei
50	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Mehl
50	Gramm	Mandeln, gerieben

ZUM VERZIEREN

Halbierte Mandeln

ZUM BESTREICHEN

Eigelb

Anleitung:

Marzipanrohmasse, Ei, Puderzucker, Mehl und Gemahlene Mandeln zu einem Glatten Teig verkneten und kleine Kugeln daraus Formen. An jede Kugel Seitlich 3 halbe Mandeln druecken und mit Eigelb Bestreichen. Backen: 12-15 Minuten bei 180/200 Grad (Umluft/Normal).

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann