

# 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