

Honig - Bethmännchen

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 40 Stück

Zutaten für 1 Portionen:		
100	Gramm	Weizenschrot (Vollkorn-)
100	ml	Traubensaft, weiß
300	Gramm	Mandel(n)
150	Gramm	Honig (Blüten-), cremig
1	Prise	Zimt

Anleitung:

Den Weizenschrot über Nacht in dem Traubensaft einweichen, dann in einem Sieb ausdrücken.

Die Mandeln in Wasser aufkochen, dann abgießen und aus der Schale drücken. 150 g schöne Mandeln zur Seite legen. Die übrigen mit dem Weizenschrot im elektrischen Universalzerkleinerer bzw. Blitzhacker fein pürieren. Nach und nach den Honig und den Zimt zugeben. Die ganzen Mandeln unter Rühren in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten.

Mit einem Teelöffel Teigportionen abstechen. Kegel formen und rundherum mit je 3 Mandeln besetzen. 24 Stunden trocknen lassen.

Tipp: Da dieses Konfekt wenig konservierende Süße enthält, sollte man es im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält es sich etwa 4 Wochen. Noch länger bleiben die Bethmännchen haltbar, wenn sie aus Marzipanrohmasse bestehen.

Zubereitungszeit: 50 Min.

Ruhezeit: 1 Tag

Schwierigkeitsgrad:normal

Brennwert p. P.: keine Angabe