Bethmännchen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Zutaten

90	ganze Mandeln
250 g	Marzipanrohmasse
60 g	Puderzucker
1	Eiweiß
30 g	Weizenmehl Typ 550
6 EL	Wasser
3 EL	Zucker
1 EL	Rosenwasser

(Angaben für 30 Stück)

Bethmännchen sind etwas für Marzipanliebhaber. Zudem sind sie ausgesprochen dekorativ.

Zubereitung

Die Mandeln in kochendem Wasser blanchieren, anschließend abtropfen, auf ein sauberes Geschirrtuch geben, etwas abtrocknen und die Mandeln aus der Haut lösen.
Das Marzipan mit Puderzucker, Eiweiß und Mehl zu einem klatten Teig verkneten. Daraus Kugeln von etwa 2 cm Durchmesser formen. An jede Kugel aufrecht drei Mandeln drücken und die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 20 Minuten backen.
Das Wasser erhitzen und den Zucker darin auflösen, das Rosenwasser dazugeben. Die noch heißen Bethmännchen damit bestreichen und auskühlen lassen.