medizinwelten-services

WEIHNACHTSSPEZIALITÄT 2017

Bethmännchen

Bethmännchen

ca. 40 Stück

ZUTATEN

250 g Marzipanrohmasse
60 g Puderzucker
1 Eiweiß
30 g Mehl
125 g geschälte Mandeln (ca. 60 Stück)
3 EL Zucker
3 EL Rosenwasser*

ZUBEREITUNG

Marzipan mit Puderzucker, Eiweiß und Mehl gründlich verkneten. Kleine, etwa kirschgroße Kugeln daraus formen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Mandeln halbieren, je 3 Mandelhälften (Spitzen nach oben) an die Kugeln andrücken. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen und 15 bis 20 Minuten backen

In der Zwischenzeit Zucker und Rosenwasser sprudelnd aufkochen. Die noch heißen Bethmännchen damit bestreichen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

** Rosenwasser erhalten Sie in der Apotheke oder im Reformhaus.*

medizinweltenservices
Medical Content & Communication