Bethmännchen

Zutaten:

600 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
3 EL Mehl
3 Eiweiß
1 Prise Salz
etwas Rosenwasser
ca. 50 g ganze Mandeln
1 Eigelb
etwas Milch oder Sahne

Zubereitung:

Das Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit dem Puderzucker, dem Mehl, dem Eiweiß und dem Rosenwasser gut verkneten.
Den Teig für eine Stunde kalt stellen.
In der Zwischenzeit etwa 1 l Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und die Mandeln zugeben, kurz aufwallen lassen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die so blanchierten Mandeln aus der Haut drücken und der Länge nach halbieren.
Mit einem Löffel den Teig in etwa walnussgroße Stücke formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
Die Marzipanhäufchen mit einer Eistreiche aus dem Eigelb und der Milch einpinseln und mit jeweils 3 Mandelhälften dekorieren.

Bei 150° Celsius etwa 20 Minuten lang backen, bis die Bethmännchen goldgelb sind.

Tipp: Ein sehr apartes, traditionelles Rezept für Marzipanliebhaber.