

Bethmännchen

Zutaten:

- 250 g Marzipanrohmasse
- 80 g Puderzucker
- 25 g Mehl
- 1 Eiweiß
- 60 g gemahlene Mandeln
- Für die Glasur:
 - 1 Eigelb
 - 3 Pakete abgezogene Mandeln

Zubereitung:

- Die Zutaten gut miteinander verkneten.
- Die Masse zu einer Rolle formen und in 15 bis 20 Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln rollen. Mit drei Fingerspitzen die Kugeln zu Kegeln formen.
- Marzipankegel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Jeweils drei Mandeln mit der Spitze nach oben an einen Kegel setzen und leicht andrücken.
- Backofen auf 180 ° (Umluft 150°) vorheizen.
- Das Eigelb mit 1EL Wasser verquirlen und die Bethmännchen damit einstreichen.
- Auf der 3. Einschubleiste von unten 12 bis 14 Minuten backen, bis die Spitzen hellbraun sind.