

Ulli Walters Rezepte

Bethmännchen



Zutaten

- 400 g fertige Marzipanmasse
- 1 Eigelb
- 200 g ungeschälte Mandeln

Ulli Walters Rezepte

Zubereitung

Vortag

Zuerst werden die Mandeln mit heißem Wasser kurz aufgekocht und dann enthäutet. Anschließend werden sie auf einem Tablett ausgebreitet, wo sie über Nacht trocknen können.

Backtag

Die Mandeln werden mit einem scharfen Messer halbiert.

Der Marzipanblock wird in 32 Stücke geschnitten, die zu kleinen Kugeln geformt werden. Das geht am besten mit dünnen Küchenhandschuhen, denn das Marzipan ist sehr klebrig. Die Kugeln werden mit Eigelb bestrichen. Schließlich werden an jede Kugel zwei oder drei Mandelhälften angedrückt. Die so entstandenen Bethmännchen werden auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gesetzt.

Die Kugeln werden bei 175 Grad ca. 13 Minuten gebacken. Sie sollen dabei eine leicht braune Färbung erhalten. Sie dürfen auf keinen Fall zu lange im Ofen bleiben, sonst werden sie hart.

Ulli Walter