

[Startseite](#) > Feine Bethmännchen

Feine Bethmännchen

Zutaten:

250 g Marzipan-Rohmasse

60 g Puderzucker

30 g Mehl

etwa 50 ganze, geschälte Mandeln

ein Ei

1-2 Esslöffel Rosenwasser

1 Teelöffel Schlagsahne

Zubereitung:

Marzipan würfeln, Ei trennen. Eiweiß Marzipan, Puderzucker, Mehl und Rosenwasser verkneten.

Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen oder auch bemehlten Händen etwa 32 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Mandeln längs halbieren. Eigelb und Sahne verrühren. Kugeln damit bestreichen. Je drei Mandelhälften an die Kugeln drücken.

Im heißen Ofen (175 Grad) etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/feine-bethmaenchen>