

# Bethmännchen

## Zutaten:

**200 g Marzipan Rohmasse**  
**50 g Mandeln, geschält und gemahlen**  
**50 g Puderzucker**  
**40 ganze Mandeln**  
**1 EL Rosenwasser**  
**1 EL süße Sahne**  
**1 Eigelb**

## Zubereitung:

**Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abgießen, schälen und halbieren. Bei ca. 50 Grad eine halbe Stunde im Backofen trocknen.**

**Marzipan, gesiebten Puderzucker, gemahlene Mandeln und Rosenwasser verkneten. Daraus etwa 25 Kugeln formen.**

**Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit der verquirlten Sahne- Eigelb-Mischung bestreichen. Auf jede Kugel drei halbierte Mandeln mit der Spitze nach oben andrücken.**

**Bei 220° ca. 8 Minuten backen.**

Druck-Version

