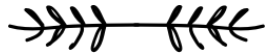


# BETHMÄNNCHEN



🕒 15 min

- 1 **Marzipan** grob hacken, **Puderzucker** sieben. Mit gemahlene**n Mandeln, Mehl/ Stärke, Eiweiß** und **Likör** verkneten.

---

- 2 Kleine Kugeln **formen** und auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes **Blech** legen. Je 3 Mandelhälften an ein Bethmännchen drücken.

---

- 3 **Eigelb** mit **Milch** verquirlen und die Bethmännchen damit bestreichen.

---

- 4 Im Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen.



## ZUTATEN

für 30 Portionen

<b>200 g</b>	Marzipanrohmasse
<b>80 g</b>	Puderzucker
<b>80 g</b>	Mandeln, gemahlen
<b>2 EL</b>	Mehlmischung für Kuchen oder Speisestärke
<b>1</b>	Ei(er), davon das Eiweiß
<b>1 EL</b>	Orangenlikör
<b>40</b>	Mandeln, halbiert, abgezogen
<b>1</b>	Ei(er), davon das Eigelb
<b>4 EL</b>	Milch