



Hier und heute

Bethmännchen

Mit seinen Bethmännchen zaubert Marcel Seeger eine weitere saftige, weihnachtliche Spezialität aus Marzipan. Fein und köstlich!

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 25-30 Stück

Die Zutaten

- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Marzipanrohmasse
- 10 ml Rosenwasser (alternativ Kirschwasser oder komplett weglassen)
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- etwas Abrieb einer Bio-Orange
- 1 Ei (Gr. M)
- 50 g Weizenmehl, Typ 550
- 200 g blanchierte Mandeln, halbiert

Zum Abstreichen der Bethmännchen

- 1 Eigelb

Zubereitung

Den Backofen auf 175° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Marzipanrohmasse in kleinere Stücke schneiden und dann mit gemahlene Mandeln, Rosenwasser, Puderzucker, Salz, Orangenabrieb und dem Ei in einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse verkneten. Anschließend das Mehl zügig unterarbeiten und aus der Masse mit den Händen 25 bis 30 gleich große, runde Kugeln mit den Händen formen. Die Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen. An jedes Bethmännchen drei halbe Mandeln setzen und leicht andrücken. Das Eigelb mit einer Gabel verquirlen und die Bethmännchen damit dünn bestreichen, für einen schönen Glanz und besseren Halt der Mandeln. Die Bethmännchen im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen direkt vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

Tipps

- Bethmännchen direkt nach dem Backen vom Backblech nehmen, damit die Restwärme des Backblechs die Bethmännchen nicht austrocknet.
- Die fertigen Bethmännchen mit der Unterseite leicht in 200 g aufgelöste Zartbitterschokolade oder dunkle Kuchenglasur tauchen und auf Backpapier fest werden lassen.