

## Christkindl`s Bethmännchen

---

### Rezept 1 - Bethmännchen

#### **Zutaten für etwa 20 Stück.**

200 g Marzipanrohmasse  
50 g gesiebter Puderzucker  
50 g geschälte feingeriebene Mandeln  
1 El. Rosenwasser (aus der Apotheke)  
1 Ei 30 g abgezogene Mandeln

#### **Zubereitung**

1. Marzipan mit Puderzucker, Mandeln und Rosenwasser gut verkneten. Aus der Masse ca. 20 walnußgroße Kugeln formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und mit verquirltem Ei bepinseln.

Drei Mandelhälften an die Seiten jeder Kugel drücken. Die Bethmännchen im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Nicht zu lange im Ofen lassen, die Bethmännchen brennen unten leicht an!

Man kann auch gekaufte (nicht geschälte) gemahlene Mandeln verwenden. Dann haben die Bethmännchen "braune Fleckerl".

### Rezept 2 - Bethmännchen

#### **Zutaten für ca. 2 Dutzend:**

250 g Marzipan-Rohmasse  
1 Eiweiß  
20 g feinen Zucker  
50 g abgezogene halbierte Mandeln  
Rosenwasser

#### **Zubereitung:**

Die Marzipan-Rohmasse mit 15 g Zucker und etwas Rosenwasser gut durchkneten. Daraus ca. 2 cm dicke Kugeln formen.

Dann die Bethmännchen leicht mit Rosenwasser bestreichen und drei halbe Mandeln mit der Spitze nach oben andrücken.

Über Nacht trocknen lassen. Den Rest Zucker mit dem Eiweiß mischen und die Bethmännchen nochmals bepinseln. Nun auf ein Backblech setzen und bei 100 Grad leicht anbacken, bis die Kugeln hellbraun sind.

### Rezept 3 - Bethmännchen

#### **Zutaten:**

40 ganze Mandeln

200 g Marzipan-Rohmasse

50 g Puderzucker

1 EL Rosenwasser

50 g geschälte Mandeln.gemahlen

1 Eigelb

1 EL süße Sahne

#### **Zubereitung:**

Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abbeißen, schälen und halbieren. Im Backofen bei ca. 50 Grad 30 Min. trocknen. Marzipan, gesiebten Puderzucker, gemahlene Mandeln und Rosenwasser verkneten.

Daraus etwa 25 Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der verquirlten Sahne-Eigelb-Mischung bestreichen. Auf jede Seite 3 Mandelhälften mit der Spitze nach oben drücken.

Bei 220 Grad ca. 8 Min. backen

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/bethmaennchen/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/bethmaennchen/home.html)