Bethmännchen



Zutaten:
250 g Marzipanrohmasse
1 Eiweiß
ca. 60 – 80 g Puderzucker
50 g Mehl

Außerdem:
1 Eigelb
1 Teelöffel Sahne
100 g abgezogene halbierte Mandeln

Zubereitung:
Die Marzipanrohmasse zerbröckeln und mit Eiweiß, Puderzucker und Mehl zu einer glatten Teig verarbeiten. Danach zugedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Aus dem Teig mit den Händen knapp walnussgroße Kugeln formen. Eigelb und Sahne verquirlen, die Kugeln damit bestreichen und jeweils 3 Mandelhälften an die Seiten der Kugeln drücken. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C etwa 15 Minuten backen.