VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Bethmännchen mit Marzipan und Mandeln

ca. 26 Stück

VORBEREITUNG	ERGIBT	BACKZEIT	KÜHLZEIT
ca. 20 Min.	ca. 26 Stück	12–15 Min.	30 Min.

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
170 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	ca. 2 Wochen

Zutaten

Teig

- 250 g Marzipanrohmasse
- 70 g Puderzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 1 EL Mehl
- 1 TL Bittermandelaroma, nach Geschmack
- 1 Prise Salz

Backen

- 170 °C Ober-/Unterhitze
- mittlere Schiene
- ca. 12–15 Minuten
- Mandelspitzen leicht goldbraun

Kühlzeit

- ca. 30 Minuten
- Teig abdecken und kalt stellen

Zum Verzieren

- 40 blanchierte Mandeln
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Zart · mandelig · weich

Zubereitung

1. Die blanchierten Mandeln längs halbieren, sodass Mandelhälften zum Verzieren entstehen.
2. Die Marzipanrohmasse grob raspeln oder in einem Zerkleinerer zerkleinern.
3. Marzipan, Puderzucker, gemahlene Mandeln, Eiweiß, Mehl, Bittermandelaroma und Salz zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Ich gebe dafür einfach alle Zutaten in meinen Udo.
4. Den weichen, leicht klebrigen Teig abdecken und etwa 30 Minuten kalt stellen.
5. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Mit leicht angefeuchteten Händen walnussgroße Kugeln formen. Meine Kugeln wogen jeweils etwa 15 g. Die Kugeln mit etwas Abstand auf das Blech setzen.
7. Jeweils drei Mandelhälften gleichmäßig und hochkant rund um eine Kugel drücken. Dabei die Kugel vorsichtig nach oben hin etwas spitz formen.
8. Eigelb und Milch verquirlen und die Oberfläche der Bethmännchen dünn damit bestreichen.
9. Die Bethmännchen auf der mittleren Schiene etwa 12 bis 15 Minuten backen, bis die Mandelspitzen leicht goldbraun sind. Nicht zu dunkel backen, damit das Marzipan weich bleibt.
10. Die Bethmännchen auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen. Direkt nach dem Backen sind sie noch sehr weich und können sich beim Umsetzen verformen.

Die vollständig ausgekühlten Bethmännchen in einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren. So halten sie sich ungefähr zwei Wochen. Nicht zu dunkel backen, damit das Marzipan weich bleibt. Die tatsächliche Haltbarkeit hängt auch von der Restfeuchtigkeit und den Lagerbedingungen ab.