

## Bethmännchen aus dem Thermomix®



© bethmännchen - Lindenthalerin



45 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 30 Stück

## Traditioneller Weihnachtsklassiker mit Mandeln & Marzipan



Weihnachtsplätzchen, die ursprünglich aus Frankfurt stammen, sie gehören für Susanne alias "Lindenthalerin" zum Advent unbedingt dazu. Gemeinsam weiteren befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen.

**Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

### Zutaten-Einkaufsliste

|                          |               |                                 |
|--------------------------|---------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>  | Marzipan                        |
| <input type="checkbox"/> | <b>60 g</b>   | + 3 EL Puderzucker              |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>      | Eiweiß                          |
| <input type="checkbox"/> | <b>30 g</b>   | Dinkelmehl                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>10 g</b>   | Speisestärke                    |
| <input type="checkbox"/> | <b>ca. 60</b> | halbierte Mandelkerne ohne Haut |
| <input type="checkbox"/> | <b>3 EL</b>   | Rosenwasser                     |

## Zubereitung

1. Marzipan in Stücken, 60 g Puderzucker, Eiweiß, Mehl und Stärke 30 Sek./Stufe 4,5 verrühren. Teig direkt auf ein Stück Klarsichtfolie oder in eine verschließbare Box geben. Reste durch wiederholtes Bedienen der Turbotaste lösen, dabei ggf. den befeuchteten Spatel zu Hilfe nehmen. Teig abgedeckt 1 Std. kühl stellen. Je kälter er ist, desto weniger klebt er.
2. Backofen auf 160 °C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen ca. 30 Kugeln in Größe von Marzipankartoffeln formen. 3 Mandelhälften pyramidenförmig mit der Spitze nach oben auf je eine Kugel setzen und andrücken. Kugeln im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten in 15-20 Min. goldbraun backen. Auf dem Blech etwas abkühlen lassen.
4. Rosenwasser und 3 EL Puderzucker in einem kleinen Topf sprudelnd aufkochen lassen und die lauwarmen Bethmännchen damit bestreichen. Am besten Bethmännchen auf Backpapier glasieren und komplett abtrocknen lassen. Wenn sie zu schnell auf einen Teller umgesetzt werden, kann es sein, dass der Boden abreißt.