

Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.
Gesundheitspädagogin (SKA)

Tel. 0190-821975 (1,86 Euro/Min.)
<http://www.gesunde-rezepte.de>

Honig-Bethmännchen

125 g Mandeln, gehäutet, gem. 75 g festem Honig	mit zu Marzipan verkneten <i>oder</i>
200 g Honigmarzipan	verwenden. Marzipan würfeln u. mit:
100 g Mandeln, gehäutet, gemahlen 2 El Honig 1 Ei (Gew.-Kl. 4) 45 g Weizenvollkornmehl	verkneten und 30 kleine Kugeln formen. An jede Kugel je 3 Mandeln drücken. Kugeln auf ein mit ausgelegtes Blech setzen, mit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 15 Min. backen. Gas 2 Umluft 20 Min. b. 150 Grad.
90 ganze Mandeln, gehäutet Backpapier 1 Eigelb (Gew.-Kl. 4)	