

Berliner Brot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Marzipan
Mandel

1 Ei
200 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
1 tb Mehl
50 g abgezogene Mandelkerne

* Quelle
- Videotext
- ARD/ZDF

* Erfaßt von
- Frank Dingler
- 30.11.1998

Das Ei trennen, Eiweiß mit Marzipan, Puderzucker und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig walnußgroße Kugeln formen und 1 Stunde kühl stellen.

Die Teigkugeln auf ein gefettetes Backblech setzen. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Kugeln damit bestreichen. Je 3 Mandelkerne fest an die Seiten drücken.

Die Bethmännchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C, Umluft: 125 °C) ca. 20 Minuten backen.