

Tausche Bulette gegen Bulgur

Bethmännchen

150 g	Marzipan-Rohmasse	
½	Ei	
50 g	Puderzucker	Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten
2 TL	Mehl	Und kleine Kugeln daraus formen
50 g	gemahlene Mandeln	
	Halbierte Mandeln	An jede Kugel seitlich 3 halbe Mandeln drücken
		Bei 150°C 12 – 15 Min hell backen