

## **Bettmännchen-Rezept**

200g Marzipan

1EL Orangenblütenhonig

40g Mehl

2-3 EL OUZO Schnaps

50g gemahlene Pistazien

150g Pistazien-Rohmasse

Die Zutaten nach und nach mischen bis ein Teig entsteht. Diesen Teig muss man nicht kalt stellen und kann sofort mit dem Formen oder ausstechen beginnen.

### **Tipp vom Bäckerforum Aeschlimann in Zollbrück:**

Wir formen runde Kugeln in den Spitz und drücken rund herum ganze Pistazien in den Teig.

Die Bettmännchen werden schnell trocken, deshalb nicht zu lange backen.

