



Schoko-Bethmännchen mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	86 kcal/ 362 kJ	Fett:	5 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	1 g
Kohlenhydrate:	8	ungesättigte Fettsäuren:	4 g

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Ei trennen. Nusshälften längs halbieren. Marzipan grob würfeln. Puderzucker, Mehl und Kakao darauf sieben. Eiweiß dazugeben, mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verkneten.
2. Mit angefeuchteten Händen daraus ca. 28 Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Sahne verrühren. Kugeln damit bestreichen. Je drei Walnussviertel in gleichen Abständen an jede Kugel drücken.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft: 125 Grad/ Gas: Stufe 1) 20–25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.

Zutaten für 28 Portionen :

- 1 Ei (Größe M)
- 100 g Kalifornische Walnusskerne
- 250 g Marzipan-Rohmasse
- 60 g Puderzucker
- 30 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Schlagsahne
- Backpapier