



Bethmännchen von Armin Roßmeier

Zutaten (für circa 30 Stück):

Teig:

200 g Rohmarzipan
50 g Puderzucker
1 Ei (Größe L)
2 EL Maismehl
100 g fein geriebene Haselnüsse/Mandeln
Abrieb von 1 unbehandelten Orange und Limette
25 – 30 abgezogene ganze Mandeln

zum Bestreichen:

1 Eigelb (L)
2 EL Milch (lactosefrei)
2 Msp. Puderzucker

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Backzeit)

Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Daraus kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und je eine Mandel mittig eindrücken. Eigelb mit Milch und Puderzucker gut verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa 20 Minuten goldgelb ausbacken. Nach dem Auskühlen am besten in einem geschlossenen Behältnis aufbewahren.

Dieses Gericht ist gluten- und lactosefrei.



Orangen-Ingwerpunsch mit Kardamom und Vanille von Armin Roßmeier

Zutaten:

- 1 l Orangensaft
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Kokosblüten- oder Kandiszucker
- 3 cm Zimtstange
- 2 Nelken
- 2 TL fein geriebenen oder gehackten Ingwer
- 6 Kardamomkapseln, aufgebrochen

Zubereitung (circa zehn Minuten):

Orangensaft mit Vanille- und Kokosblütenzucker langsam erhitzen. Zimt, Nelken, Ingwer und Kardamom in ein Tee-Ei geben, dieses in den Saft hängen, auf den Siedepunkt bringen und zugedeckt circa acht bis zehn Minuten ziehen lassen. In Gläser abfüllen und mit Orangenscheibe ausgarnieren.

Dieses Gericht ist vegan.