

KUCHEN UND DESSERT

## Köstliche Bethmännchen Rezept für das Original aus Frankfurt



### Rezept für ca. 30 Bethmännchen

Backofen vorheizen auf 150° Ober/Unterhitze

- 200 g Roh-Marzipan
  - 50 g Puderzucker
  - 1 EL Mehl
  - 1 Ei
  - 50 bis 60 g Mandeln (abgezogen)
  - 1 TL Rosenwasser
1. Die Mandeln in kochendem Wasser ca. 3 Min. blanchieren, kalt abschrecken und häuten, dann der Länge nach halbieren und auf Küchentuch trocknen lassen
  2. Ei trennen und Eigelb und Eiweiß getrennt beiseitestellen und ca. die Hälfte des Eigelb zum bestreichen aufheben

3. Marzipan würfeln und in eine Schüssel geben. Eiweiß und ca. die Hälfte des Eigelb dazu geben und auch Puderzucker, Mehl und Rosenwasser zugeben
4. Alles miteinander mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen
5. Dann die Masse auf einer ganz leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Strang rollen und in ca. 30 gleich große Stücke schneiden
6. Die Stücke dann in kirschgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen
7. Das verbliebene Eigelb mit einem EL Wasser verquirlen und die Marzipankugeln damit bestreichen
8. Jetzt an jede Kugel drei Mandelhälften setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 bis 20 Min. backen, bis sie hellgolden sind

**Viel Spaß beim Backen und Genießen 😊**