

# Bethmännchen

Das Gebäck mit dem lustigen Namen Bethmännchen wird mit Marzipan und Staubzucker zubereitet und mit Mandeln verziert. Das beliebte Rezept stammt ursprünglich aus Frankfurt am Main.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 300 g  | Rohmarzipan       |
| 80 g   | Staubzucker       |
| 1 EL   | Mehl              |
| 50 g   | Mandeln           |
| 1 Stk. | Eiweiß            |
| 1 Stk. | Eigelb            |
| 80 g   | Mandeln (Hälften) |

## Zubereitung

1. Für die Bethmännchen den Backofen auf 150°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Marzipan mit Mehl, Staubzucker, gemahlenen Mandeln und Eiweiß vermengen.
2. Aus dem Teig kleine, etwa kirschgroße Kugeln formen und diese mit Eigelb bepinseln. Auf jede Kugel 3 Mandelhälften legen und leicht andrücken, dann ca. 25-30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Die Bethmännchen vor oder nach dem Verziern mit den Mandelhälften mit Zuckerguss überziehen.