Rezept

Bethmännchen

Ein Rezept von Bethmännchen, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Marzipanrohmasse
1	Eiweiß
50 g	geschälte gemahlene Mandeln
3 EL	Zucker
	Backpapier fürs Blech
75 g	Puderzucker
30 g	Mehl
125 g	geschälte Mandeln
3 EL	Rosenwasser (Apotheke)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Das Marzipan mit Puderzucker, Eiweiß, Mehl und den gemahlenen Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Die Mandeln längs halbieren.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen. Jeweils 3 Mandelhälften senkrecht andrücken und die kleinen Pyramiden aufs Blech setzen. Im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) 15-20 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen.

3. Für die Verzierung Zucker und Rosenwasser sprudelnd aufkochen. Die heißen Bethmännchen damit bestreichen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.