

Rezept für 30 Bethmännchen



Zutaten

250 g Marzipanrohmasse
60 g Staubzucker
1 Eiweiß
30-40 g Weizenmehl
ca. 50 Mandeln

Für die Glasur:

ca. 6 EL Wasser
3 EL Zucker
1 EL Rosenwasser
Staubzucker zum Bestäuben

Bethmännchen backen

Mandeln blanchieren, häuten und halbieren. Beiseite stellen.

Marzipan in kleine Stücke zerteilen. In einer Schüssel mit Mehl, Staubzucker und Eiweiß zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Aus dem Teig kleine Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Hände dafür mit Wasser befeuchten (klebt weniger).

Auf dem Backblech in jede Kugel drei Mandelhälften drücken. Gebäck in den auf 150° C erwärmten Backofen schieben. Backzeit ca. 20 Minuten. Gut beobachten!

Wasser und Zucker erhitzen. Zucker auflösen. Topf vom Herd und Rosenwasser hinzufügen. Die noch warmen Gebäckstücke mit dem Rosenwasser bepinseln.

Gut trocknen lassen und nach Geschmack mit Staubzucker bestreuen.