



Bethmännchen, Betmännchen

Bethmännchen sind ein weihnachtliches Gebäck, eine gebackene Marzipankugel mit drei Mandelhälften.

Zutaten:

150g Marzipan-Rohmasse

1/2 Ei

50g Puderzucker

2 Teelöffel Mehl

50g geriebene Mandeln

3 abgezogene Mandelhälften je Bethmännchen

etwas Eigelb zu bestreichen

Zubereitung

Marzipan Rohmasse, Ei, Puderzucker, Mehl und gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in kleine Kugeln aufteilen. Jede glatt geformte Kugel sollte so groß wie eine kleine Walnuss, so um die 3cm im Durchmesser sein. Direkt auf einem kalten Backblech verteilen.

Bereits abgezogene Mandeln halbieren und seitlich mit der Spitze nach oben an den Bethmännchen andrücken. Die Kugeln sollten nicht zu lange liegen, sonst kleben die Mandeln nicht an. Es hilft wenn die Mandelhälften noch feucht sind.

Die Kugeln mit etwas Eigelb bestreichen.

Bei Umluft und 180 Grad Celsius für 12 bis 15 Minuten hell backen. Die Bethmännchen sind fertig gebacken, wenn das Eigelb beginnt von gelb ins bräunliche zu wechseln.