

Rezept für Bethmännchen – blog.wohlgeraten.de

Zutaten für ca. 30 Bethmännchen

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



Zum Bestreichen:

ca. 6 EL Wasser
3 EL Zucker
1 EL Rosenwasser
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Bethmännchen backen

Beginne mit dem Überbrühen der Mandeln, die man später als Verzierung für die Bethmännchen dringend braucht! Die Mandeln müssen gehäutet werden und werden dann halbiert.

Zubereitung der Teigmasse: Marzipan in Würfel zerteilen

In einer Schüssel Marzipan, Mehl, Puderzucker und Eiweiß zu einem geschmeidigen Teig kneten. Fertige Teig beiseite stellen.

Nun müssen die Mandeln halbiert werden. Das geht am besten mit einem scharfen Messer. Aus dem Teig werden kleine Kugeln gerollt und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gesetzt. Achtung TRICK – feuchtet die Hände mit etwas Wasser an, dann bleibt er nicht endlos an den Händen kleben!

Auf dem Backblech werden in jede Kugel drei Mandelhälften gedrückt.

Das vorbereitete Gebäck wird in den auf 150° erwärmten Backofen geschoben. Backzeit ca. 20 Minuten.

Nach dem Backen setzt man die Bethmännchen zum Abkühlen auf einen Rost. In einem Topf erhitzt man das Wasser und die 3 EL Zucker. Wenn es kocht, gibt man vorsichtig 1 EL Rosenwasser in diesen Sud.

Als letztes wird jedes Gebäckstück mit dem Rosenwassersud bepinselt. Danach müssen sie trocknen. Wer mag, kann die Bethmännchen mit etwas Puderzucker bestreuen.