

FRANKFURTER BETHMÄNNCHEN

ZUTATEN für 30 Stück

200 g Marzipanrohmasse

60 g Staubzucker

100 g Mandeln, gemahlen

ev. 5 Tropfen Bittermandelöl

4 EL Mehl, glatt

1 Eiweiß



1 Eigelb

3 EL Milch

ca. 50 g blanchierte und halbierte Mandeln

ZUBEREITUNG

- Marzipan grob hacken und mit dem Staubzucker und den Mandeln verbröseln. Mandelöl, Mehl und Eiweiß dazugeben und solange kneten, bis sich die Zutaten gut vermischt haben. (Arbeitsplatte ev. mit Staubzucker bestreuen.)
- Aus der Marzipanmasse Kugeln formen.
- Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- Eigelb und Milch vermischen, die Marzipankugeln damit einstreichen und rundum je drei halbierte Mandeln aufdrücken. Dabei die Kugeln leicht kegelförmig drücken.
- Die Bethmännchen ca. 15 Minuten backen. Sie sollten nicht zu dunkel werden.

TIPP

Das Schälen und auch das Halbieren der Mandeln geht leichter, wenn man sie zuvor zwei Minuten in kochendes Wasser legt. Mandeln gibt es auch bereits *blanchiert*, also ohne Haut. Sie splitteln beim Schneiden leicht, daher sollten zunächst die Deko-Mandelhälften vorbereitet werden, dann kann man die Mandelsplitter für den Marzipan-Mandelteig weiterverwerten.

