



Bethmännchen

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 10

• **Vorbereitungszeit:** 15m

• **Zubereitungszeit:** 25m

• **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Die Frankfurter Gebäckspezialität, köstlich, schnell und einfach

Zutaten

- Für den Teig:
- 150 g Marzipan
- 1 kleines Ei
- 10 g Mehl
- 100g geriebene Mandeln
- Ev. einige Tropfen Rosenwasser (geht auch ohne)
- Für die Glasur / Garnitur:
- 2 Eigelbe mit 1 El Wasser verklappert
- 120 g Mandeln
- 100 g Zucker
- 75 ml Wasser
- ½ Tl Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Der Läuterzucker:

Schritt2

Zunächst das Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft aufkochen, abschäumen und ca. 6 min. reduzieren lassen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Das Marzipan mit dem Ei, den geriebenen Mandeln und ev. einigen Tropfen Rosenwasser glatt verarbeiten und zu Rollen mit 1,5 cm Durchmesser formen. In ca. 20 g schwere Stücke schneiden, rund rollen und mit jeweils 3 /2 Mandeln „sternförmig spicken“.

Schritt5

Nunmehr mit dem Eigelb einstreichen und ca. 10 min. bei 180° C backen.

Schritt6

Die noch heißen Bethmännchen direkt nach dem Backen mit dem Läuterzucker bepinseln, einstreichen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** frankfurt, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bethmaennchen/>