

## Frankfurter Bethmännchen für Marzipanfans

VORBEREITEN

70  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Blech (ca. 35 Stück)

250 g Marzipanrohmasse  
65 g gemahlene Mandeln  
80 g Puderzucker  
1 Ei  
4 Esslöffel Milch  
Mandeln ohne Schale

Diese mürben Mandelbömbchen sind für alle Marzipanliebhaber ein Muss. Innen weich, außen mürbe und rundherum drei Mandeln ohne Haut. Bethmännchen sind nicht nur in Frankfurt eine Institution.

- 1 -

Eier trennen. Marzipan, gemahlene Mandeln, Puderzucker und Eiweiß zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Eigelb mit Milch verrühren. Mandeln längs halbieren.

- 3 -

Teig zu kleinen Kugel formen und je drei Mandeln an die Seiten drücken. Mit Eimilch bestreichen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

Wenn du keine ganzen, abgezogenen Mandeln bekommst, kannst du auch einfach ganze Mandeln mit Schale mit heißem Wasser übergießen, 5 Minuten stehen lassen und die Schale mit den Fingern selber abziehen.