

BETHMÄNNCHEN

Klassische Gebäckspezialität aus Frankfurt/Main mit Marzipan und Mandel!



Zubereitung

1. Marzipan mit Ei, Puderzucker, Mehl und gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig verkneten und kleine Kugeln daraus formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
2. Eigelb verquirlen und Mandeln längs halbieren. Jede Kugel mit Eigelb bestreichen und mit 3 Mandelhälften verzieren.
3. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 12-15 Minuten backen.

Zutaten

300 g	Marzipan-Rohmasse
1	Ei
100 g	Diamant Puderzucker
4 EL	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
1	Eigelb
10-15	geschälte, ganze Mandeln

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.