

# Bethmaennchen - Frankfurter

Zutaten für: 30 Portionen

## *FUER DEN MARZIPANTEIG*

---

250	Gramm	Marzipanrohmasse,
60	Gramm	Puderzucker,
1		Eiweiss,
30	Gramm	Mehl.

## *AUSSERDEM*

---

45		Geschaelte ganze; ca. Mandeln (50 g).
----	--	--

## *FUER DIE GLASUR*

---

3	Essl.	Zucker,
3	Essl.	Rosenwasser

### Anleitung:

Marzipanrohmasse, Puderzucker, Eiweiss und Mehl verkneten. Mit feuchten Haenden ca. 30 Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mandeln halbieren. 3 halbe Mandeln in jede Kugel stecken. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (normal), 130 Grad (Umluft) oder Stufe 1 (Gas) ca. 20 Min. backen. Zucker und Rosenwasser aufkochen und die Bethmaennchen sofort nach dem backen damit bepinseln. Fuer ca. 30 Stueck

### Quelle:

\*RK\*13,03,04 von Konrad Heizmann