

## Bethmännchen

### Für das Backblech:

Backpapier

### Zum Verzieren:

100 g ganze Mandeln mit Schale

### Makronenmasse:

2 Eiweiß (Größe M)

125 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Weizenmehl

200 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

2 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Wasser



etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.

**1. Vorbereiten:** Zum Verzieren Mandeln in einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und etwa 3 Min. kochen lassen. Mandeln auf ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Mandeln enthäuten, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. trocknen, abkühlen lassen und dann halbieren. Das Backblech mit Backpapier belegen.

**2. Makronenmasse:** Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben, mit Vanillin-Zucker mischen und nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Mehl mit Mandeln und Rosenwasser vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben. Teig zu gut haselnussgroßen Kugeln formen und jeweils 3 Mandelhälften so andrücken, dass die Bethmännchen etwas "spitz" nach oben zulaufen. Bethmännchen auf das Backblech setzen und bei Zimmertemperatur **nicht zugedeckt über Nacht** trocknen lassen.

Am nächsten Tag Eigelb mit Wasser verquirlen und die Bethmännchen dünn damit bestreichen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**

**Heißluft: etwa 150°C**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Bethmännchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 4 g, Kh: 4 g, kJ: 231, kcal: 55