

# Bethmännchen

Das beste Rezept für knusprig leckere Bethmännchen mit ganzen Mandeln – jetzt ganz einfach und schnell selbst backen & genießen.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### 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 gemahlene Mandeln

2 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Wasser

## Wie backe ich einfache Bethmännchen?:

### 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 zubereiten:

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.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

- 4 Backen:

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Bethmännchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

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

