

Frankfurter Bethmännchen

Zutaten: (für ca. 30 Stück)

250g Rohmarzipan

80g Puderzucker

40g Mehl

2 kleine Eier

70g Mandeln, gemahlen

100g ganze Mandeln, geschält

Das Marzipan, Puderzucker, Mehl, gemahlene Mandeln und Eiweiß zu einem Teig verkneten. Kleine Kugeln formen und jeweils 3 halbierte Mandeln (mit der Spitze nach oben) auf die Kugeln drücken. Anschließend auf ein Blech legen. Die Kugeln mit Eigelb bestreichen und ca. 15 Min. bei 150 Grad backen lassen.

Guten Appetit!