

Frankfurter Bethmännchen

Für ca. 60 Stück

Zutaten

100 g	Mandelstifte
250 g	Marzipanrohmasse
60 g	Puderzucker
1	Eiweiß
10 g	Mehl
1	Eigelb

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten plus Backzeit ca. 10-12 Minuten (175°C)

1. Marzipanrohmasse, Puderzucker und Eiweiß zu einer glatten Masse verarbeiten, dann das Mehl unterkneten.
2. Die Hände mit Wasser anfeuchten und aus dem Teig kleine Kugeln formen. die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf jede Kugel drei Mandelstifte setzen.
3. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der mittleren Einschubleiste 10-12 Minuten backen.