

# Bethmännchen

Bethmännchen sind ein traditionelles Gebäck aus Mandeln, Puderzucker und Rosenwasser.

## Zutaten

Für rund 50 Männchen

- 400 g Mandelmasse
- 120 g Puderzucker
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 8 EL Maizena
- 2 Eier (getrennt)
- 4 EL Milch
- 150 g Geschälte, ganze Mandeln
- 4 EL Rosenlikör, Cointreau oder Amaretto



## Zubereitung

Mandelmasse, Puderzucker, gemahlene Mandeln und Maizena gut mischen. Eiweiss gut verquirlen und zusammen mit dem Likör dazugeben. Alles von Hand zu einem Teig kneten.

Den Teig eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit er beim Verarbeiten nicht so klebt.

Kleine Kugeln formen und auf ein mit Backfolie belegtes Blech legen. Je drei Mandeln an jede Kugel drücken.

Mit dem Eigelb-Milch-Mix bestreichen.

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Bethmännchen 10 bis 15 Minuten backen.



[Zum Blogbeitrag](#)