

# Zum Kugeln lecker.

Jeder Frankfurter kennt sie: die lustigen Bethmännchen. Aber wie macht man die leckeren Kugeln eigentlich? Fessie zeigt euch, wie einfach das geht. Los geht's!

## Ihr braucht dazu:



## So wird's gemacht:

Als Erstes schneidet ihr die Marzipan-Rohmasse vorsichtig in kleine Würfel.

Dann verknetet ihr die gemahlene Mandeln mit dem Marzipan.

Nun müsst ihr das Eigelb vom Eiweiß trennen. Lasst euch da am besten von einem Erwachsenen helfen. Das Eigelb gebt ihr in eine Tasse. Das braucht ihr nämlich erst später.

Eiweiß, Puderzucker und Mehl verknetet ihr nun mit der Marzipan-Mandel-Masse.

Jetzt darf gekugelt werden! Weil der Teig ziemlich klebrig ist, braucht ihr etwas Mehl an euren Händen.

So könnt ihr ganz einfach kirschgroße Kügelchen formen.

Legt sie auf ein Backblech mit Backpapier. Nun müsst ihr die ganzen Mandeln noch halbieren. Lasst euch auch hier von einem Erwachsenen helfen. Drückt je drei Mandeln rundherum auf die Kügelchen. Das Eigelb von vorhin verquirlt ihr mit etwas Wasser und bpinselt die Bethmännchen damit.

Und dann ab in den Ofen: bei 175 °C auf der mittleren Schiene für etwa 10 Minuten. Wenn sie goldbraun sind, sind sie fertig.



## Fessie meint:

„Mmh, lecker! Aber wisst ihr auch, woher der Name Bethmännchen kommt? Früher gab es einen Stadtrat in Frankfurt, der hieß Simon Moritz von Bethmann. Wenn in der Familie Bethmann gebacken wurde, wurde für jeden Sohn eine Mandel auf das Gebäck gedrückt. 3 Söhne – 3 Mandeln. Alles klar?“