

Nussige Bethmännchen

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Makronenmasse:

- 2 KL Löskaffee
- 1 EL heißes Wasser
- 200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 50 g gesiebter Staubzucker
- ½ Röhrrchen Dr. Oetker Aroma Rum

Zum Verzieren:

- 80 g halbierte Walnüsse
- 2 EL Wasser
- 1 EL Braunzucker

1 Makronenmasse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten.

2 Zum Verzieren:

Die Masse zu einer Rolle formen. Die Rolle in 20 gleiche Stücke schneiden und zu Kugeln rollen. Auf jeder Makronenkugel drei Walnusshälften so andrücken, dass die Bethmännchen oben spitz zulaufen. Die Spitzen mit etwas Wasser bestreichen, in Zucker tunken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Walnüssen kann man auch Pekannüsse verwenden.
- In gut verschließbaren Dosen können Sie die Bethmännchen maximal 1 Woche aufbewahren.