

Bethmännchen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Bethmännchen -

Auf keinem Frankfurter Weihnachtsteller dürfen die kugelrunden Bethmännchen und die Brenten fehlen. Diese typischen Frankfurter Backwaren können auf eine lange Tradition zurückblicken.

Den Namen haben die Bethmännchen vom Frankfurter Stadtrat Simon Moritz von Bethmann. Die Mandeln stehen für seine Söhne. Anfänglich wurden 4 Mandeln nach den Söhnen (Moritz, Karl, Alexander und Heinrich) in die Kugeln gedrückt. Als Heinrich 1845 jung verstarb, wurde die vierte Mandel weggelassen.

Die Brenten gehörten schon zu Goethes Lieblings Speisen und auch Eduard Mörike konnte nicht von ihnen lassen.

Rezept 1 - Bethmännchen

Zutaten für etwa 20 Stück.

- 200 g Marzipanrohmasse
- 50 g gesiebter Puderzucker
- 50 g geschälte feingeriebene Mandeln
- 1 El. Rosenwasser (aus der Apotheke)
- 1 Ei 30 g abgezogene Mandeln

1. Marzipan mit Puderzucker, Mandeln und Rosenwasser gut verkneten. Aus der Masse ca. 20 walnußgroße Kugeln formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und mit verquirltem Ei bepinseln.
2. Drei Mandelhälften an die Seiten jeder Kugel drücken. Die Bethmännchen im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Nicht zu lange im Ofen lassen, die Bethmännchen brennen unten leicht an!

Man kann auch gekaufte (nicht geschälte) gemahlene Mandeln verwenden. Dann haben die Bethmännchen "braune Fleckerl".

Rezept 2 - Bethmännchen

Zutaten für ca. 2 Dutzend:

- 250 g Marzipan-Rohmasse
- 1 Eiweiß
- 20 g feinen Zucker
- 50 g abgezogene halbierte Mandeln
- Rosenwasser

Zubereitung:

Die Marzipan-Rohmasse mit 15 g Zucker und etwas Rosenwasser gut durchkneten. Daraus ca. 2 cm dicke Kugeln formen.

Dann die Bethmännchen leicht mit Rosenwasser bestreichen und drei halbe Mandeln mit der Spitze nach oben andrücken.

Über Nacht trocknen lassen. Den Rest Zucker mit dem Eiweiß mischen und die Bethmännchen nochmals bepinseln. Nun auf ein Backblech setzen und bei 100 Grad leicht anbacken, bis die Kugeln hellbraun sind.

Rezept 3 - Bethmännchen

Zutaten:

- 40 ganze Mandeln

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Rosenwasser
- 50 g geschälte Mandeln.gemahlen
- 1 Eigelb
- 1 EL süße Sahne

Zubereitung:

Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abbeißen, schälen und halbieren.Im Backofen bei ca.50 Grad 30 Min. trocknen. Marzipan, gesiebten Puderzucker, gemahlene Mandeln und Rosenwasser verkneten. Daraus etwa 25 Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der verquirlten Sahne-Eigelb-Mischung bestreichen. Auf jede Seite 3 Mandelhälften mit der Spitze nach oben drücken.

Bei 220 Grad ca.8 Min.backen

Das Gedicht [Frankfurter Brenten](#) von Eduard Mörike

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED