

Bethmännchen

Eine Frankfurter Gebäckspezialität



Bethmännchen bestehen aus einem Mantelteig aus gemahlenden Mandeln, Puderzucker, Rosenwasser und werden mit 3 halben Mandeln dekoriert.

Geschichte: Die Bethmännchen sind nach der Frankfurter Familie Bethmann benannt. Angeblich sollen sie von einem Pariser Konditor im Jahre 1838 erfunden worden sein, der Küchenchef im Hause der Bethmanns war.

Eine andere Geschichte besagt, dass die Bethmännchen ursprünglich mit 4 Mandelhälften bestückt waren, wobei jede Mandelhälfte für einen Sohn der Familie stand. Nach dem Tod einer der Söhne im Jahr 1845 wurde eine Mandelhälfte weggelassen. Wahrscheinlicher ist jedoch, dass die Bethmännchen schon früher entstanden sind, da das Oberhaupt der Familie Bethmann bereits 1828 starb.

Meine Version:

Beim Kauf achte ich auf eine gute Marzipanrohmasse (*viel Mandel- und wenig Zuckeranteil*). Das erkennt man u. a. daran, dass Marzipan mit hohem Mandelanteil eher zäh ist, wenn man es bricht.

Zur Herstellung von ca. 100 Bethmännchen benötige ich ein Kilo Marzipanrohmasse. Das Rosenwasser gibt es in Apotheken zu kaufen und für die Anwendung beim Backen der Bethmännchen gebe ich diesem besonderen Geschmacksveredler etwas Zucker hinzu.

Die Mandeln kaufe ich geschält und halbiert, um Zeit zu sparen. Ist zwar teurer, aber verhindert das lästige Einweichen und Abpellen der Mandelhaut.

Zur Zubereitung der Bethmännchen heize ich den Umluftherd auf 150° vor, lege das Backblech mit Backpapier aus und schneide die Marzipanrohmasse in kleine, ca. 2 cm große Würfel. Diese werden dann von Hand in Kugelform gebracht und mit drei halben Mandeln bestückt.

Sind alle Bethmännchen geformt, werden sie für 15 Minuten bei 150° im Umluftherd gebacken.

Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass man die letzten 5 Minuten des Backvorgangs ständig kontrollieren sollte, da die Bethmännchen, sobald sie anfangen braun zu werden, schnell an weiterer Bräune gewinnen und bei Unaufmerksamkeit fest und trocken enden.

Je nachdem wie groß die einzelnen Bethmännchen gerollt wurden, kann sich der Backvorgang um 2 - 3 Minuten verlängern. Deshalb kontrollieren und schauen bis sie braun werden und rechtzeitig aus dem Ofen holen !!!

Sind die Bethmännchen gebacken, bestreiche ich sie anschließend mit einem Pinsel der mit gesüßtem (Zucker) Rosenwasser getränkt ist und lass alles dann eine Weile abkühlen.

Einige bestreichen die Bethmännchen **vor dem Backen** mit glasiertem Eigelb statt mit Rosenwasser.

- Auch eine Möglichkeit.