

Bethmännchen

2006-12-12 18:20:07

Das traditionelle Weihnachtsgebäck aus Marzipan und Mandeln wurde wohl benannt nach der Frankfurter Bankiersfamilie Bethmann. Glaubt man der Legende, wurden die [Bethmännchen](#) von einem Pariser Konditor namens Jean Jacques Gautenier erfunden. Dieser war Anfang des 19. Jahrhunderts Küchenchef im Hause des Bankiers Simon Moritz von Bethmann. Anfangs sollen die Bethmännchen mit vier Mandelhälften bestückt gewesen sein, eine für jeden der vier Söhne. Doch nach dem Tode eines der Söhne wurde eine Mandel weggelassen.

Grundmenge:

250 g Marzipanrohmasse
80 g Puderzucker
40 g Mehl
1 Eiweiß
100 g blanchierte Mandeln, gemahlen
120 g blanchierte Mandeln, ganz
1 Eigelb

1| Marzipan, Puderzucker, Mehl und ungeschlagenes Eiweiß sowie die gemahlene Mandeln mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2| Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die ganzen Mandeln längs halbieren. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Jeweils drei Mandelhälften senkrecht an jede Kugel stecken.

3| Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Bethmännchen damit bepinseln. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen.