



FRANKFURTER BETHMÄNNCHEN

DIE LEGENDE DER FRANKFURTER BETHMÄNNCHEN

Die Bethmännchen sind benannt nach der Frankfurter Familie Bethmann. Einer Legende nach sollen die Bethmännchen im Jahr 1838 vom Pariser Konditor Jean Jacques Gautenier erfunden worden sein, der Anfang des 19. Jahrhunderts Küchenchef im Hause des Bankiers und Ratsherrn Simon Moritz von Bethmann war.

Ursprünglich waren die Bethmännchen mit vier Mandeln bestückt – eine für jeden der vier Söhne Bethmanns: Moritz, Karl, Alexander und Heinrich. Im Jahr 1845 verstarb Sohn Heinrich – und ab da wurde eine Mandel weggelassen. Seitdem haben die Frankfurter Bethmännchen die uns bekannte Form mit den drei Mandeln.

ZUTATEN

200 g Marzipanrohmasse
60 g Puderzucker
100 g Mandeln (gemahlen)
4 EL Mehl
1 Ei
3 EL Milch
80 g blanchierte Mandeln (ganz)

ZUBEREITUNG

1. Marzipan grob hacken, Puderzucker darüber sieben. Gemahlene Mandeln und Mehl hinzugeben. Ei trennen und das Eiweiß ebenfalls zugeben.
2. Alles miteinander verkneten. Mit den Händen kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
3. Ofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad) vorheizen. Eigelb mit Milch verquirlen. Jeweils 3 blanchierte Mandeln an eine Teigkugel drücken. Zum Schluss Teigkugeln mit der Eigelb-Milch-Mischung einstreichen. Ca. 15 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und genießen.