



Xenia backt

Bethmännchen etwa 35 Stück

Ich oute mich als Rheinhesse. Das ist der wundervolle Landstrich zwischen Worms und Mainz und Deutschlands größtes, zusammenhängendes Weinbaugebiet. Die nächsten echten „Großstädte“ meiner Jugend waren in die eine Richtung Mannheim (nicht sehr aufregend) und in die andere Richtung Frankfurt. Zu Hause wurden im Fernsehen die Hesselbachs geguckt. Und wir fühlen und dem „Hessischen“ deutlich mehr verbunden als dem Pfälzischen.

So kommt es, dass so typische hessische/Frankfurter Spezialitäten zu meinem Standard-Repertoire gehören. Neben der berühmten Grünen Soße sind das zu Weihnachten Bethmännchen. Der Legende nach wurden sie 1838 vom Koch des Bankiers Bethmann erfunden. Die drei Mandeln stehen für die drei Söhne des Hauses.

Es handelt sich um ein saftig, weiches Marzipangebäck. Wobei meine Familie besonders verrückt ist nach dem Variante Erdmännchen mit Erdnüssen anstatt Mandeln.

Die blanchierten Mandeln muss man übrigens nicht teuer kaufen. Einfach Mandeln mit kochendem Wasser übergießen und im heißen Wasser gut 10 Minuten stehen lassen. Dann sollte sich die Haut gut ablösen lassen. Als Kind war das eine der Hilfsarbeiten, die immer ich machen musste. Weil ich so geduldig und sorgfältig war und wenig Mandeln zerbrochen hab. :-)

Zutaten

250 g Marzipanrohmasse
1 Schnapsglas/4 cl Sojamilch
80 g Puderzucker
40 g Mehl
65 g gemahlene Mandeln
Blanchierte Mandeln (etwa 110 Stk/60 g) zum verzieren



1. Alle Zutaten zu einem weichen Teig verkneten.
2. Zuerst kleine Kugeln formen. Diese dann mit jeweils drei Mandeln verzieren.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 150° (Umluft 130°) etwa 15 Minuten backen. Die Plätzchen sollen nicht braun werden!!

Zutaten Erdmännchen

200 g Marzipanrohmasse
40 g Mehl
50 g Erdnussbutter
80 g Puderzucker
Etwa 120 g/110 ganze Erdnüsse zum Verzieren.

Herstellen wie Bethmännchen!

