

VORWORT

BETHMÄNNCHEN – DAS BESONDERE WEIHNACHTSGEBÄCK

In unserer Backstube wurden viele Jahre nur die gängigen Plätzchensorten wie Buttergebäck, Spritzgebäck, Anis, Makronen und Zimtsterne gebacken. Eines Tages fragte ein Kunde nach Bethmännchen, die er gerne schön verpackt als Weihnachtsgeschenk an seine Mandanten schicken wollte.

Da erinnerte ich mich an einen älteren Konditormeister, der mir einmal gesagt hatte, wenn du die Bethmännchen machen willst, zeige ich dir, wie es geht. Er hatte jahrelang in einer guten Frankfurter Konditorei gearbeitet und war nach deren Schließung in den Ruhestand gegangen. Er verfügte über ein altes Rezept und hat es damals an mich weitergegeben. Wir haben seitdem begonnen, auch Bethmännchen herzustellen.

Im hessischen Bäcker-Innungsverband war ich ein paar Jahre für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig und so kam irgendwann eine Anfrage vom Hessenfernsehen, ob wir in einer Fernsehsendung die Herstellung von Bethmännchen zeigen könnten. Es ging um den „Hessen à la Carte“ Weihnachtsmarkt im Funkhaus in Frankfurt. In der Sendung und während der drei Tage am Stand im Funkhaus habe ich mit meinen Kollegen gezeigt, wie Bethmännchen hergestellt werden.

Wir haben sie auch am Stand angeboten und viele Leute, nicht nur aus Frankfurt, kamen nach der Sendung und kauften sie. Aber es gab auch viele, die nach der Sendung kamen und erzählten, wie sie ihre eigene Version der Bethmännchen herstellen. Ganz

unterschiedlich waren da die Rezepte und Herstellungsweisen.

Das vorliegende Buch ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung in der Herstellung von Bethmännchen sowie dem Ausprobieren verschiedener Varianten und zeigt Ihnen nun die Version, die in Frankfurt am Main seit Jahrhunderten Tradition hat. Meines Erachtens ist sie auch die leckerste, aber das dürfen Sie nun gerne selbst für sich testen.

Ich freue mich über ihre Erfahrungsberichte und wünsche Ihnen gutes Gelingen!

Ihr Bäckermeister
Hans-Peter Schwenger



ÜBER DIE AUTOREN

HANS-PETER SCHWENGER

Bäckermeister, passionierter Fotograf und Drehorgelspieler.

DR. BARBARA WIELAND

Theologin und Kirchenhistorikerin, im Ehrenamt in der Erwachsenenbildung tätig.



1

TRADITIONEN

Was haben die Alten Ägypter und Hildegard von Bingen mit unserem Weihnachtsgebäck zu tun?



Der Frankfurter Weihnachtsmarkt hat sich als traditioneller Besucher-Magnet gleichermaßen für Touristen als auch für Einheimische etabliert.

DIE TRADITION DES BACKENS IN DER WEIHNACHTSZEIT

Weihnachten ohne Plätzchen, Lebkuchen und Honiggebäck ist für uns heute kaum vorstellbar. Die damit verbundenen Traditionen sind aber schon viel älter als das Weihnachtsfest.

Weihnachten ohne Plätzchen, Lebkuchen und Honiggebäck ist für uns heute kaum vorstellbar. Die damit verbundenen Traditionen sind aber schon viel älter als das Weihnachtsfest.

So ist die Herstellung von Honigkuchen bereits durch Wandmalereien in Grabkammern im alten Ägypten

belegt, das Gewinnen des Honigs eingeschlossen. Im antiken Griechenland wurden zum Festmahl Honigkuchen gereicht und den Göttern als Opfergaben dargebracht. Die Römer verkauften Honigbrote bis in die Provinzen nördlich der Alpen.

Die Erfindung der Lebkuchen mit ihren großen Mengen an exotischen Gewürzen ist den Klosterbäckereien zuzuschreiben. Im Mittelalter waren Zimt, Nelken, Kardamom, Anis, Ingwer, Muskatnuss, Sternanis, Pfeffer und Vanille Raritäten, die zuerst von reisenden Mönchen und Missionaren in die Klöster gebracht



2

MARZIPAN HERSTELLUNG

Bethmännchen bestehen zu 100% aus Marzipan. Man kann dieses Marzipan selbst herstellen oder auf vorgefertigte Marzipan-Rohmasse zurückgreifen. Dieses Kapitel erläutert beide Herstellungswege.



3

DAS FORMEN DER BETHMÄNNCHEN

Aus der angefertigten Marzipan Grundmasse stellen wir jetzt die Bethmännchen her.

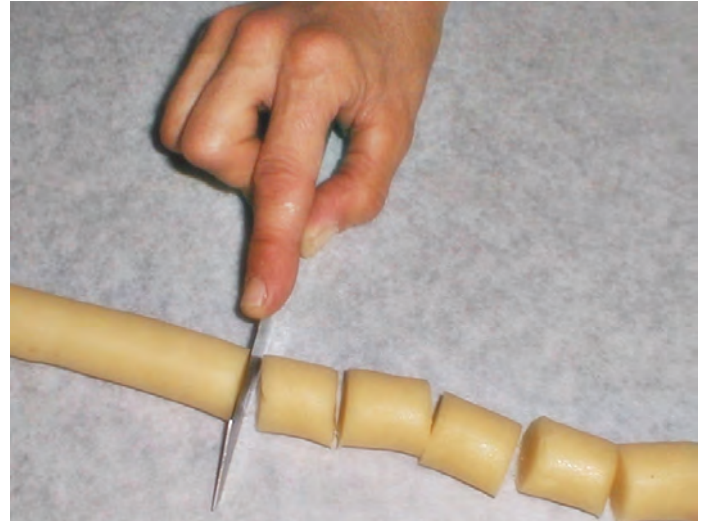
SCHRITT FÜR SCHRITT

Nachfolgend zeigen wir Schritt für Schritt,
wie die Bethmännchen geformt werden.



ERSTER SCHRITT

Man nimmt eine gute Hand voll Marzipan und rollt es zu einem gleichmäßigen Strang. Der Strang sollte einen Durchmesser von ca. 2,5 cm haben. Dann schneidet man alle ca. 2,5 cm den Strang in Stücke.



ZWEITER SCHRITT

Jetzt jeweils ein Stück zwischen die Handballen legen und zu einer Kugel formen.



ACHTER SCHRITT: AUFBEWAHREN DER BETHMÄNNCHEN

Lassen Sie die Bethmännchen auf dem Backblech erkalten. Nach ein paar Stunden können sie hübsch verpackt oder bis zum Fest aufbewahrt werden.



In vielen Familien werden die gebackenen Bethmännchen traditionell in Blechdosen gelagert.

Diese Dosen werden dann so „gut“ versteckt, dass jeder sie findet und schon vor dem Fest mal heimlich nascht.

Gelegentlich kommt es dann vor, dass sich die Dose auf diese Weise vorzeitig geleert hat und vor dem Fest nochmal schnell nachgebacken werden muss.

Wir freuen uns, wenn
Ihnen unsere Anleitung
Freude gemacht hat!

Für Anmerkungen oder
Kommentare dürfen Sie
sich gerne an den Verlag
oder den Autor wenden.

Guten Appetit!

