



Bethmanni küpsised

Martsipanist hõrgutis Frankfurdist

Retsept 07-04



Retsept (50 tk):

0,500 kg **Lubeca martsipani toormass**
0,350 kg **Lubeca mandliliistud**
0,050 kg muna ja veidi piima määrimiseks

Suhkruglasuur 200 g suhkrust ja 150 g veest
(maitsestatud kirsiviinaga)

Valmistamine:

Martsipani toormass rullida lahti 10 mm paksuseks ja lõigata ümmarguse 30 mm läbimõõduga vormiga välja sõõrid või lõigata vastavalt u 10-grammisteks portsudeks. Vormida see kuulideks, vajutada igale kuulile peale 3 mandliliistu ning määrada munaga. Küpsetada u 160 °C juures u 15 minutit. Suhkur ja vesi keema lasta ja maitsestada veidikese kirsiviinaga. Veel soojad Bethmanni küpsised läigestada kuuma suhkruvaabaga.

Frankfurdi Bethmanni küpsiste saladus.

Mitte üheltpki Frankfurdi jõulupeolt ei tohi maiustuste kroonina puududa Bethmanni küpsised, aga nende päritolu ja nime üle on Frankfurdi elanikud kaua pead murdnud. Mõned väitsid, et üks munk (sks k van Bethmann) tõi retsepti Prantsusmaalt kaasa, või et selle mõtles välja üks tema teenistuses olnud Pariisi kokk. Teised arvasid, et martsipankuulide küljes olevad mandliliistud peavad sümboliseerima palvetavaid käsi ja et küpsised ongi seega justkui mungakujud. Täna teame me, et Bethmanni küpsistest on esimesed andmed aastast 1840 seoses Frankfurdi patriitsi Bethmanni perekonnaga. Iga martsipanikuul oli tookord kaunistatud veel nelja mandlipoolikuga, mis osutasid riiginõuniku 4 pojale, kelle nimed olid Moritz, Karl, Alexander ja Heinrich. Heinrichi surma järel jäeti 4. mandel ära ja Frankfurdi vahepeal kuulsaks saanud maiust kaunistatakse nüüd ainult 3 pooliku mandliga.

Ravila 51a, 51014 Tartu
Tel: 7 409 495
Faks: 7 409 497
E-post: hellin@hellin.ee



Bukaišu 3, 1004 Rīga
Tāl. 760 0010
Fakss: 760 0020
E-pasts: hellin@hellin.lv