

Frankfurter Brenten

Rezept 1

Auf keinem Frankfurter Weihnachtsteller dürfen die kugelrunden Bethmännchen und die Brenten fehlen. Diese typischen Frankfurter Backwaren können auf eine lange Tradition zurückblicken.

Die Brenten gehörten schon zu Goethes Lieblingsspeisen und auch Eduard Mörike konnte nicht von ihnen lassen.

Rezept 1

- 250 g feingeriebene Mandeln in einen Topf geben;
- 4 - 5 EL Rosenwasser hinzufügen;
- 250 g Puderzucker hinzufügen.

Masse bei schwacher Hitze so lange rühren, bis sie sich trocken anfühlt, dann über Nacht ruhen lassen

Eiweiss steif schlagen, mit 35 g Mehl unter die Mandelmasse geben , kurz durchkneten Teig auf Zucker 5 mm dick ausrollen und in bemehlte Holzformen drücken, Ränder abschneiden, Backblech mit Baktrennpapier belegen, die Brenten aufsetzen und 3 Stunden trocknen lassen, dann 20 - 25 Minuten bei 140 - 160° backen.

Die Frankfurter Brenten sind nicht mit den Aachener Printen zu verwechseln. Brenten werden mit Modeln geformt, sie gehörten schon zu Goethes Lieblingsspeisen.

Rezept 2

Rezept 2

- 500 g Marzipan-Rohmasse
- 150 g Puderzucker
- abgeriebene Schale von 1 ungespritzten Zitrone
- einige Tropfen Rosenwasse

Zubereitung:

Die Marzipan-Rohmasse mit dem gesiebten Puderzucker verkneten und mit dem Rosenwasser und der Zitronenschale würzen.

Etwa 1 cm stark den Marzipan auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte ausrollen. Die verwendeten Holzmodel (oder Ausstechformen) ebenfalls mit Mehl ausstäuben.

Die Model dann auf das Marzipan drücken, dann wieder abziehen und die Brenten dann in Form des Abdruckes ausschneiden.

Über Nacht antrocknen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad, auf mittlerer Schiene hellbraun backen.

Das Gedicht [Frankfurter Brenten](#) von Eduard Mörike

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/frankfurter-brenten/home.html