

Roncalli-Plätzchen

Roncalli-Plätzchen – oder auch Bethmännchen mit Bischofsmütze. Eine Kreation aus dem Buch „Kölner Plätze & Plätzchen“ von Konditormeister Marcel Seeger und Henning Krautmacher, dem früheren Sänger und Gesicht der Hühner.

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 4 Portionen

Zutaten

100 g Mandeln, gemahlen
200 g Marzipanrohmasse
10 g Rosenwasser
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
Etwas Abrieb einer Bio-Orange
1 Ei (Größe M)
50 g Weizenmehl Typ 550
1 Eigelb (von einem Ei der Größe M)
100 g weiße ganze Mandeln

Zutaten für die Fertigstellung:

200 g dunkle Kuchenglasur (oder Schokolade)
100 g Rollfondant
Flüssige rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. In der Küchenmaschine gemahlene Mandeln, zerbröselte Marzipanrohmasse, Rosenwasser, Puderzucker, Salz, Orangenabrieb und das Ei mischen und zu einer glatten Masse verarbeiten. Dann das Mehl hinzufügen. Aus der fertigen Masse walnussgroße Kugeln formen.
3. Die Kugeln mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen. Die ganzen weißen Mandeln mit einem scharfen Messer an der schmalen Seite halbieren und jeweils drei halbe Mandeln mit der Spitze nach oben an jedes Plätzchen ansetzen und leicht andrücken.
4. Das Eigelb verquirlen, die Kugeln damit dünn bepinseln und kurz antrocknen lassen – so entsteht beim Backen ein schöner Glanz.
5. Die Bethmännchen in den Ofen geben und etwa 12 bis 15 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen erkalten lassen.
6. Für die Dekoration der Plätzchen die Kuchenglasur auflösen und die gebackenen kalten Bethmännchen mit dem Fuß in die Glasur tauchen, dann auf einem Stück Backpapier absetzen.

- 7.** Den Rollfondant mit der roten Lebensmittelfarbe einfärben und daraus kleine Kugeln formen. Die Kugeln mit ein wenig Kuchenglasur auf die Bethmännchen kleben. Fertig ist die Bischofsmütze.
- 8.** TIPP: Wer das Gebäck lieber mit Schokolade überziehen möchte, sollte beachten, dass Schokolade gleich welcher Sorte temperiert werden muss. Man löst sie im Wasserbad unter Rühren bei höchstens 45 Grad auf. Dann wird die Schokolade auf 27 Grad abgekühlt, um anschließend ganz vorsichtig unter Rühren wieder auf 30 Grad erwärmt zu werden. Auf diese Weise wird sie nicht grau, sondern glänzt. Das erfordert ein wenig Übung und ein gutes Thermometer.