

Informationen zur Sendung vom 30. Januar 2024

Rheinische Mutzenmandeln

Von Ulla Scholz

Zutaten für 1.000 g

Rheinische Mutzenmandeln

500 g Weizenmehl Type 405
250 g Zucker
3 Eier (Größe L)
90 g gemahlene Mandeln
10 Tropfen Bittermandelaroma
1 knapper TL Hirschhornsalz
(ca. 5g)
80 ml Rum
160 g saure Sahne
90 g Butter

Schalenabrieb von einer Bio-Orange
½ TL geriebene Muskatnuss
½ TL Zimt
Prise Salz

Außerdem

Hoherhitzbare Pflanzenöl zum
Ausbacken
100 g Puderzucker oder
Haushaltzucker

Zubereitung

Die ganzen Eier mit dem Zucker in eine Küchenmaschine geben und zu einer dicklichen Creme aufschlagen.

Währenddessen die Butter in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Das Hirschhornsalz in Rum auflösen und zur Zucker-Eier-Masse geben.

Nun mit Zimt, Muskatnuss, Bittermandelaroma, Salz und Zitronenschalenabrieb würzen. Die heiße Butter zugießen und kräftigiterrühren. Die saure Sahne, die gemahlene Mandeln und etappenweise das gesiebte Mehl zuführen. Wenn der Teig zu einer glatten Masse verarbeitet ist, wird er umgefüllt, abgedeckt und für einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank gestellt.

Vor dem Ausbacken den Teig in zwei Stücke teilen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig mit einem Rollholz halbzentimeterdick ausstechen. Entweder eine Mutzenmandelform zum Ausstechen nutzen oder einen kleinen Plätzchen-Herzausstecher in Tropfenform biegen. Die Mutzen ausstechen und in heißem Pflanzenöl – portionsweise – schwimmend ausbacken. Mit einer Lochkelle zwischendurch umdrehen, damit die Mutzen gleichmäßig bräunen.

Ist eine Portion fertig, wird sie kurz auf einem Gitter oder auf Küchenkrepp abgelegt, damit überschüssiges Fett abtropfen kann. Zum Schluss noch heiß in Zucker wälzen.

Anrichten

In eine Dose mit Deckel füllen und vor dem Anrichten dünn mit Puderzucker bestreuen.

Informationen zur Sendung vom 30. Januar 2024

Rheinische Mutzenmandeln

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Hirschhornsalz statt Backpulve

Da dieser Teig über Nacht im Kühlschrank lagert, kommt hier Hirschhornsalz zum Einsatz. Die Triebkraft entfaltet sich bei Hirschhornsalz erst, wenn die Mutzen im heißen Öl gebacken werden. Backpulver hingegen würde schon einen Teil seiner auflockernden Fähigkeiten beim Ruhen verlieren, da es sofort mit Flüssigkeit reagiert.

Hirschhornsalz nur in flachen Gebäcken verwenden – etwa im Lebkuchenteig – so ist gewährleistet, dass der unangenehme Ammoniak-Geschmack des Hirschhornsalzes vollständig entweichen kann. Dieses Triebmittel immer nach Packungsanweisung und nach Rezeptangabe dosieren. Das Kohlendioxid aus dem Hirschhornsalz, das beim Erhitzen anfällt, bleibt in den Mutzen und lockert den Teig optimal auf.

Bittermandelaroma

Hochwertiges Bittermandelaroma gibt im Naturkosthandel. Backaroma aus dem Supermarkt besteht aus synthetischen Zusätzen. In alten Rezepturen hat man stattdessen Bittermandeln gemahlen und so den Mandelgeschmack gehoben. Allerdings sind Bittermandeln in rohem Zustand sehr giftig. Deshalb besser ein echtes Aroma-Öl verwenden, damit niemand aus Versehen die bitteren Mandeln verzehrt.

Welches Fett zum Frittieren?

Mutzen gehören zur Familie der Schmalzgebäcke. Schmalz war früher ein Produkt, das im ländlichen Raum beim Schlachten anfiel. Ein aromatisches Fett, das sich gut hocherhitzen lässt. Allerdings mögen heutzutage viele Menschen den intensiven Geschmack von Schweineschmalz nicht besonders – und die Mutzen wäre zudem nicht für Vegetarier geeignet.

In meiner Küche verwende ich gern Erdnussöl. Es besticht von allen Ölen, die so angeboten werden, durch seinen neutralen Geschmack und zeichnet sich durch eine hohe Hitzestabilität aus. Damit Frittierfette optimal ausnutzt werden und nicht verbrennen, sollten wir Temperaturen von 160 -175 Grad einhalten und 175 Grad keinesfalls überschreiten. Am besten mit einem Thermometer arbeiten und nur kleine Mengen portionsweise abbacken.

Nach dem Frittieren lässt man das Öl abkühlen und gießt es durch ein Sieb, das mit einem Tuch ausgelegt wurde. Verbrannte Teigstückchen werden so entfernt und das Öl lässt später noch einmal verwenden.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz