



FREUNDESKREIS

Rezept „Rheinische Mutzen“

Zutaten für 4 Portionen:

250 Gramm Mehl
3 Eier
60 Gramm Zucker
20 Gramm Butter
10 Milliliter Milch
1 Esslöffel Rum
ein paar
Tropfen
Rosenwasser
Puderzucker
Fett

Mutzen sind eine süße Versuchung aus dem Rheinland. Traditionell wird das rheinische Fettgebäck zu Karneval gegessen. Der Teig für die Mutzen wird flach ausgerollt, rautenförmig ausgestochen und dann in heißem Fett gebacken. Die rheinischen Mutzen darf man nicht mit den beliebten Mutzen-



mandeln verwechseln. Es handelt sich um zwei verschiedene Gebäcksorten. Die karnevalistische Süßspeise unterscheidet sich nämlich sowohl in der Zubereitung als auch in der Form. In Sütterlin geschrieben hat Charlotte Körner aus Linnich noch das Rezept ihrer Großmutter gefunden. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Butter in Milch auflösen - entweder in einem Topf oder in der Mikrowelle erhitzen. Alles mit Rosenwasser, Rum und Mehl in eine Schüssel geben und ordentlich vermischen. Den Teig auf einer Arbeitsplatte zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig ganz dünn ausrollen und mit einem Teigradchen - alternativ mit einem Messer - in Rauten schneiden. Fett in einem Topf erhitzen, bis es flüssig ist. Sobald es an einem eingetauchten Holzlöffel Bläschen wirft, ist es heiß genug. Die fertigen Teigrauten in das heiße Fett gleiten lassen und ab und zu wenden. Nicht zu lange drin lassen, sonst werden sie zu trocken. Das Gebäck mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb oder auf einem Tuch abtropfen lassen. Zum Schluss die Mutzen von beiden Seiten mit Puderzucker bestreuen - am besten aber erst, wenn das Gebäck nicht mehr so heiß ist.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Autor: Anke Capellmann