



Mutzen

Das Rezept wurde aus dem Kochbuch von Kätchen Neumann übernommen. Sie wurde 1911 als sechstes und jüngstes Kind ihrer Familie in Heusenstamm geboren. Als Jugendliche arbeitete sie in der Klosterküche in Mainz, in der ihre Schwester und Cousine als Nonnen lebten. Sie kochte für Bischöfe und andere Würdenträger. Aus dieser Zeit stammt ihr in sauberer Kurrentschrift ausgeführtes Kochbuch, das eine Vielzahl an salzigen und süßen Gerichten enthält.

Zutaten:

60 Gramm Zucker

2 Eier

250 Gramm Mehl

1 Teelöffel Zimt

50-100 Milliliter Milch

Anleitung:

1. Zucker, Eier, Mehl, Zimt und etwas Milch mit einem Holzlöffel verrühren.

2. Den Teig gut durchkneten und dünn auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

3. Den Teig mit einem Teigrädchen in längliche, schräge Vierecke (Rauten) schneiden.

4. In heißem Schmalz, Butter- oder Schweineschmalz von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Tipp: das Fett ist heiß genug, wenn an einem ins Schmalz gehaltenen Holzlöffel Bläschen hochsteigen.