



RHEINISCHE FASCHINGSMUTZEN AUF BERCHTESGADNERISCH

Faschingsrezept vom Café Kaffeersatz in Schönau a. Königssee



Mutzen: Faschingsgenuss auf Berchtesgadnerisch

Zutaten für rund 40 Stück:

- 750 g Topfen
- 500 ml Sahne
- 500 ml Schmand
- 50 g flüssige Butter
- 125 g Maisstärke
- 4 Eigelb
- 150 g Zucker
- Vanille
- Zitrone



Puderzucker, Ei, Eigelb, geriebene Zitronenschale und das Mark der Vanilleschote aufschlagen und über einem heißen Wasserbad vorsichtig bis zur Rose abziehen. Das Hirschhornpulver mit der Milch anrühren, den Rum zugeben, mit dem Marzipan und dem Mehl vermengen. Alles glatt arbeiten. Die Zucker-Ei-Masse, sowie die flüssige Butter zugeben, vermengen und dem Rosenwasser abschmecken.

Der Teig muss mindestens zwei Stunden lang gut gekühlt ziehen. Danach Bällchen formen und bei ungefähr 170 °C in heißem Butterschmalz abbacken.

„Mit Marzipan und Rosenwasser der besten Qualität, heimischen Zutaten und viel Liebe zum Backen schmecken meine Mutzen, oder vielleicht besser Berchtesgadener Schneebälle, einfach oberlecker. Kommt zur Faschingszeit ins Café Kaffeesatz mit Blick auf die Berchtesgadener Berge oder backt mein Rezept bei Euch daheim nach! Ihr werdet sehen: Das ist Faschingsgenuss auf Berchtesgadnerisch!“

Eure Martina Brandner vom Café Kaffeesatz in Schönau am Königssee