

Mutzenmandeln (Variante 1)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

1/4 l Wasser
1 pn Salz
25 g Puderzucker
50 g Butter
25 g Speisestärke
Abger.Schale einer Zitrone
125 g Mehl
4 Eier
2 l Öl zum Ausbacken
50 g Grober Zucker zum Bestreuen

Nonnenfuerzchen sind keineswegs etwas unanständiges, sondern ein ganz besonders leckeres Gebäck. Aber abgesehen davon ist die Bezeichnung eigentlich nicht ganz richtig. Vielerorts werden die "Fuerzchen" auch Nonnenfoertchen genannt - sie kommen damit dem Ursprung schon näher. Denn vermutlich sind beide Bezeichnungen Abwandlungen vom mittelniederdeutschen "nunnekenfurt" was frei übersetzt soviel heißt wie: "Von Nonnen am besten bereitet." Wasser zusammen mit Salz, Puderzucker und Fett aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Das mit Speisestärke und Zitronenschale gemischte Mehl auf einmal reinrühren. Topf wieder auf den Herd stellen. Masse so lange rühren, bis ein Kloß entsteht und sich am Topfboden eine milchige Haut absetzt. Teig in eine Schüssel geben. Sofort mit dem Handrührgerät ein Ei reinrühren. Teig 10 Min. abkühlen lassen. Dann nacheinander die restlichen Eier unterrühren. Öl in einem Fritiertopf auf 180 Grad erhitzen. Mit 2 Teelöffeln, die zwischendurch immer wieder in heißes Wasser getaucht werden, vom Teig kleine Kugeln abstechen. Immer 4 Kugeln gleichzeitig ins heiße Fett geben. In drei Minuten rundherum knusprig braun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Auf Haushaltspapier legen und gut abtropfen lassen. Noch heiß mit Zucker bestreuen und servieren.

*Quelle: Menü Backen von A-Z Erfasst von Sylvia Mancini 13.6.98