

Traditionelle Muuzemändelche

kölsche

Wer kennt und liebt sie nicht? Muuzemändelche gehören zum kölschen Karneval wie Kostüme, Kölsch und Kamelle. Die kleinen süßen Happen gab es schon bei Oma und sind auch heute noch der Renner. Also vergesst die Kalorien, genießt den Zucker auf euren Lippen und bringt eure Cowboy-, Prinzessinnen- und Piratenfreunde zum Strahlen, indem ihr ihnen ein paar Kindheitserinnerungen zum Reinbeißen backt.

Zutaten (ca. 40 Stück): 150 Gramm Mehl | 50 Gramm Zucker | 1 Päckchen Vanillezucker | 0,5 Päckchen Backpulver | 50 Gramm Butter | 2 EL Milch | 30 Gramm gemahlene Mandeln | Abrieb einer Zitrone | 1 Ei | 1 Prise Salz | Öl zum Ausbacken | Puderzucker zum Bestreuen | Ausstechform

Zubereitung (50 Minuten): 1) Trockene Zutaten miteinander vermischen. 2) Mit Hilfe einer Reibe Zitronenzesten von der Frucht lösen und dazugeben. 3) Eine Mulde bilden, Milch und Ei hineingeben. 4) Butter in kleine Stücke schneiden und unter die Masse geben. 5) Alles verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 6) Teig circa 30 Minuten kalt stellen. 7) Teig ausrollen und ca. 40 Muutzemändelchen-Rohlinge ausstechen. 8) Öl erhitzen und Rohlinge ca. 15-20 Sekunden von jeder Seite ausbacken. 9) Muutzemändelchen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und auskühlen lassen. 10) Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Nährwerte/Portion: 51 Kalorien | 3,4 Gramm Fett | 4,3 Gramm Kohlenhydrate | 0,76 Gramm Eiweiß

Fluffige Mini-Berliner mit Marmeladenfüllung

Fluffig, luftig leicht und zuckersüß. Nicht nur zur fünften Jahreszeit sind die gefüllten Teigbällchen ein herrlicher Snack, der den Magen zum Lachen und die Seele zum Schunkeln bringt. Bevor ihr euch also ins Kostüm schmeißt, nach Kamelle ruft und Bützje & Strüßje sammelt, backt doch noch schnell ein paar herrliche Nascherein. Ich verspreche ein dreifach Alaaf für den Gaumen.

Zutaten (8 Stück): 225 Gramm Mehl | 2 EL Zucker | 1 Packung Vanillezucker | 1 Ei | 1 Würfel frische Hefe | 100 Milliliter warme Milch | 25 Gramm Butter | 1 Prise Salz | 1 Spritzer Zitronensaft | 8 EL Marmelade | Öl zum Ausbacken | Puderzucker zum Bestreuen | Cremespritze

Zubereitung (90 Minuten): 1) Erwärmt die Milch und gibt die Hefe sowie den Zucker hinzu. 2) In einer zweiten Schüssel verquirlt ihr das Ei und mischt es mit dem Salz, Vanillezucker. 3) Schmelzt die Butter und gibt diese zum Eigemisch. 4) Nach circa zehn Minuten gibt ihr das Hefegemisch zum Mehl, um das Ganze anschließend mit der Eimasse zu verkneten, bis ein geschmeidiger, nicht klebriger Teig entsteht. 5) Lasst den Teig an einem warmen Ort für ca. 25 Minuten gehen, bis er sich verdoppelt hat. 6) Rollet den Teig aus, bis dieser circa 1,5 cm dick ist. 7) Stecht mit Hilfe eines Glases Kreise aus dem Teig und lasst diese auf einem Backpapier nochmals circa 25 Minuten gehen. 8) Frittiert die Teigtaler in heißem Öl aus, indem ihr sie nach circa einer Minute vorsichtig wendet und nach insgesamt zwei Minuten auf einem Küchenpapier abtropfen lässt. 9) Nachdem die Berliner ausgekühlt sind, gebt ihr die Marmelade in eine Cremespritze. 10) Stecht vorsichtig seitlich in die Berliner, bis die Spritzenspitze in der Mitte des Inneren ist. 11) Befüllt die Berliner durch leichten Druck und achtet dabei darauf, dass

diese nicht aufplatzen. 12) Bestreut die Berliner mit gesiebten Puderzucker.

Nährwerte/Portion: 335 Kalorien | 18,0 Gramm Fett | 43,1 Gramm Kohlenhydrate | 5,7 Gramm Eiweiß

<3 **Küchentipp** <3 : Ob Öl heiß genug zum Frittieren ist erkennt ihr daran, dass es am Rande eines Holzlöffels Blasen wirft.