

Leckeres Gebäck in närrischer Tradition

Zu Weihnachten, Silvester oder zur fünften Jahreszeit: Rezept für Mutzen mit Kartoffeln



„Alaaf! Helau!“ Mutzen sind vor allem zu Karneval beliebt. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 14. November 2023. Mutzen sind vielseitig, traditionsreich und eine regionale Besonderheit. Von Oktober bis Februar – das leckere frittierte Mürbegebäck begleitet seine Liebhaber durch den Herbst und den gesamten Winter. Was Mutzen ausmacht und warum Kartoffeln in den Teig gehören, erklärt die Kartoffel-Marketing GmbH.

Mutzen, Muzen oder Mutzenmandeln?

Die Schreibweise und auch die Zubereitung der leckeren Mutzen unterscheiden sich regional – in der Umgangssprache und auch in der Küche haben sich daher unterschiedliche Versionen etabliert. Vor allem in Nordrhein-Westfalen, unter anderem im Bergischen Land oder auch in der Eifel, sind sie verbreitet. Auf Kölsch sagt man zu Mutzen beispielsweise „Muuzemändelcher“, die nicht nur während der närrischen Zeit beliebt sind. Bereits im Herbst sind sie in den Supermärkten und Bäckereien zu finden, aber spätestens zur Weihnachtszeit kommen auch die Mutzenliebhaber in ganz Deutschland auf ihre Kosten.

Die Geheimzutaten: Kartoffeln und Zimt

Wie Mutzen sind auch Kartoffeln in Nordrhein-Westfalen heimisch: Rund 15 Prozent der deutschen Kartoffeln werden dort angebaut.¹ Damit ist das Bundesland nach Niedersachsen auf Platz 2 im bundesweiten Kartoffelanbau-Ranking.

Kartoffeln, wie auch Mutzen, können auf unterschiedliche Arten zubereitet werden: Mutzen werden frittiert und auch Kartoffeln schmecken frittiert besonders lecker. Warum dann nicht einmal Kartoffeln in den Mutzenteig rühren? Kartoffeln sind nämlich nicht nur für herzhaftere Gerichte geeignet – auch zum süßen Backen kann man sie verwenden. Die leckere Zimt-Zucker-Mischung sorgt dabei für echte Festtagsstimmung. Wer in der eigenen Küche Weihnachtsmarkt-Feeling oder ein Stück

¹ <https://www.land.nrw/pressemitteilung/landwirtschaftsministerin-silke-gorissen-empfaengt-21-rheinische-kartoffelkoenigin#n>.

Presseinformation

rheinischen Karneval haben möchte, sollte sich an Mutzen probieren – Dieses Mal aber mit Kartoffeln im Teig.

Einmal Mutzen mit Kartoffeln bitte

Für eine leckere Variante der Mutzen sollten mehligkochende Kartoffeln verwendet werden. Hierfür am besten am Tag vor Verzehr 500 Gramm in Salzwasser vorkochen und über Nacht zur Seite stellen. Dann Kartoffeln zweifach durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, um einen sehr feinen Stampf herzustellen. 4 Eier, 150 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 100 Gramm Speisequark auf den Kartoffelstampf geben.

In einer separaten Schüssel 300 Gramm Mehl, 100 Gramm Speisestärke und ein halbes Päckchen Backpulver vermischen. Dann Kartoffelstampf dazugeben und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Eine große Schüssel mit etwas Küchenkrepp auslegen und etwas Zucker (ggf. mit etwas Zimt) auf einem Teller verteilen. Alternativ auch ein Kuchengitter verwenden. Frittierfett in einen Topf oder eine Fritteuse füllen und erhitzen.

Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln mehrere Mutzen formen und nach und nach in das heiße Öl geben.

Mutzen in der Schüssel mit dem Küchenkrepp oder auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen. Die noch warmen Mutzen im vorher bereitgestellten Zucker (bzw. in der Zucker-Zimt-Mischung) wenden und am selben Tag servieren.

Tipp: Um sicherzugehen, dass die Mutzen nicht zu dunkel werden, sollte das Fett nicht zu heiß sein. Die Mutzen drehen, wenn die Unterseite beginnt, sich zu bräunen. Die fertigen Mutzen mit einer Schöpfkelle aus dem Frittieröl heben und ggf. einen aufschneiden, um zu prüfen, ob er innen gar ist.

Das Rezept gibt es auch online: [Bergische Mutzen](#)

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de

Die Kartoffel auf **Instagram:** [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook:** [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.494

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Mutzen, Muzen, Karneval, Weihnachten, Silvester

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Presseinformation

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-817
Sachsenring 81 | 50677 Köln



gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank