

# Mutzenmandeln mit Vanille-Soße, Heidelbeerkompott

## Für zwei Personen

### Für die Mutzenmandeln:

|                       |              |                    |
|-----------------------|--------------|--------------------|
| ½ Zitrone, Abrieb     | 1 Ei         | 50 g weiche Butter |
| Butterschmalz         | 1 EL Rum     | Tonkabohne         |
| 3 EL gehackte Mandeln | 175 g Mehl   | 1 TL Backpulver    |
| 50 g Zucker           | 1 Prise Salz |                    |

### Für die Fertigstellung:

|              |           |
|--------------|-----------|
| 10 EL Zucker | 1 EL Zimt |
|--------------|-----------|

### Für die Vanillesauce:

|                   |                  |                 |
|-------------------|------------------|-----------------|
| 1 Ei              | 400 ml Vollmilch | 1 Vanilleschote |
| 15 g Speisestärke | 30 g Zucker      |                 |

### Für das Heidelbeer-Kompott:

|                           |                       |                   |
|---------------------------|-----------------------|-------------------|
| 150 g TK-Wildheidelbeeren | 1 Scheibe Ingwer      | ½ Zitrone, Abrieb |
| ½ Orange, Abrieb          | 100 ml Heidelbeersaft | ½ Vanilleschote   |
| 1 Zimtstange              | ½ TL Speisestärke     | 1 EL Zucker       |

### Für die Mutzenmandeln:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig nach Belieben mit Salz, Tonkabohne und Rum abschmecken. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig ca.

1 cm dick ausrollen und in Mutzenform ausstechen.

Butterschmalz auf 170°C erhitzen und die Mutzen darin ausbacken. Die ausgebackenen Mutzen auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Fertigstellung:

Zucker und Zimt mischen. Die fertiggebackenen Mutzenmandeln in dem Zimt-Zuckergemisch wälzen.

### Für die Vanillesauce:

Stärke mit 2 EL der Milch glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und erwärmen. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen.

Vanilleschote, ausgekratztes Mark und Zucker in die Milch geben. Unter Rühren weiter erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vanilleschote entfernen und die angerührte Stärke unter Rühren dazugeben. Milch einmal kurz aufkochen lassen. Topf von der Hitze nehmen. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb unter die heiße Vanillemilch rühren und dann langsam das Eiweiß unterrühren.

### Für das Heidelbeer-Kompott:

2 EL des Heidelbeersafts mit der Stärke glattrühren. Den Rest des Safts in einen Topf geben, Zucker dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die aufgelöste Stärke zu dem Saft geben und sämig rühren. Zimtstange, das Mark der Vanilleschote, den Orangen- und Zitronenabrieb und den Ingwer dazugeben, umrühren und abkühlen lassen.

Den Sud im abgekühlten Zustand durch ein Sieb geben und wieder in einem Topf auf den Herd stellen. Heidelbeeren dazugeben, langsam aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Michael Gerhardy am 08. Februar 2024