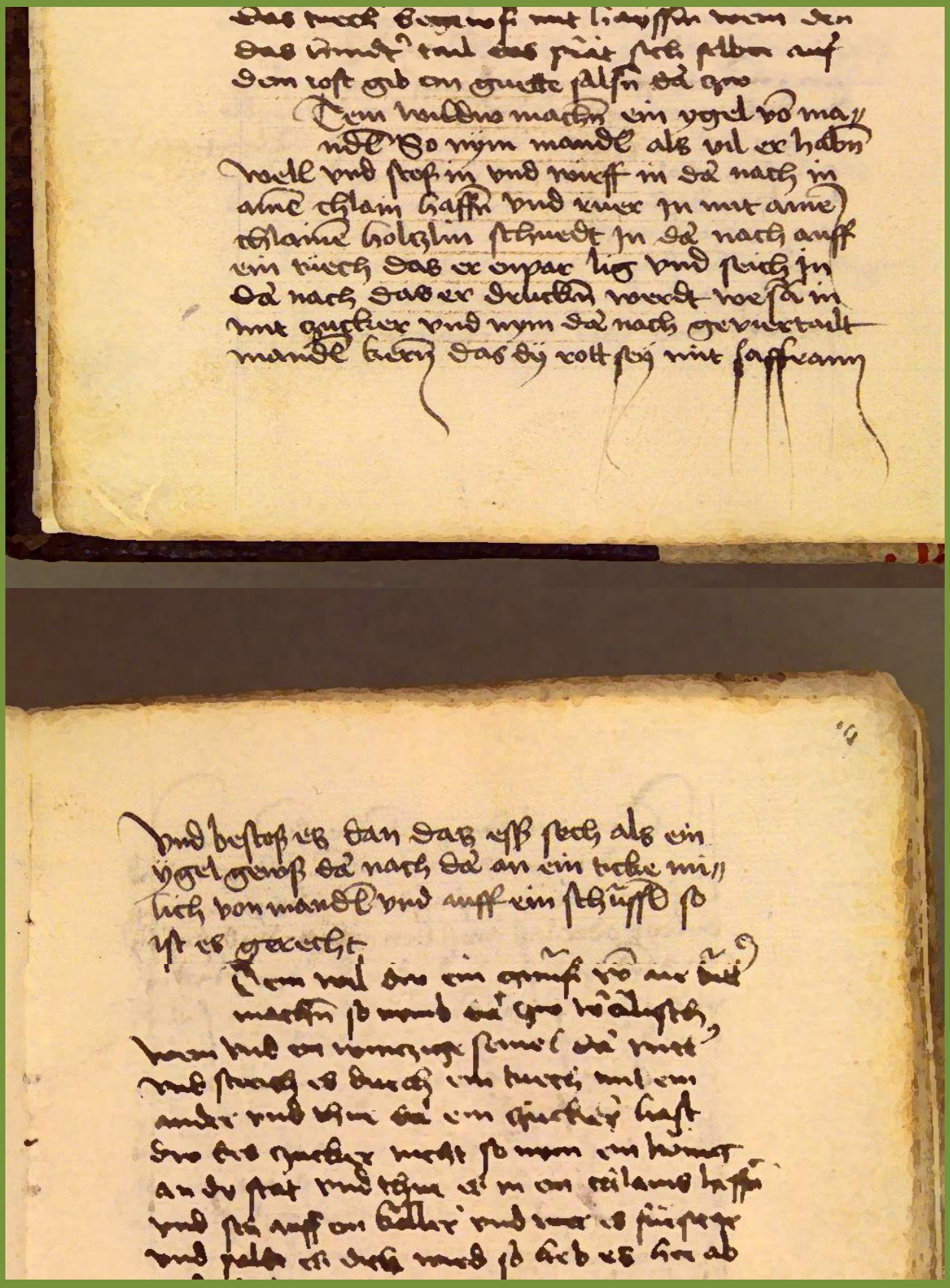
Mandeligel

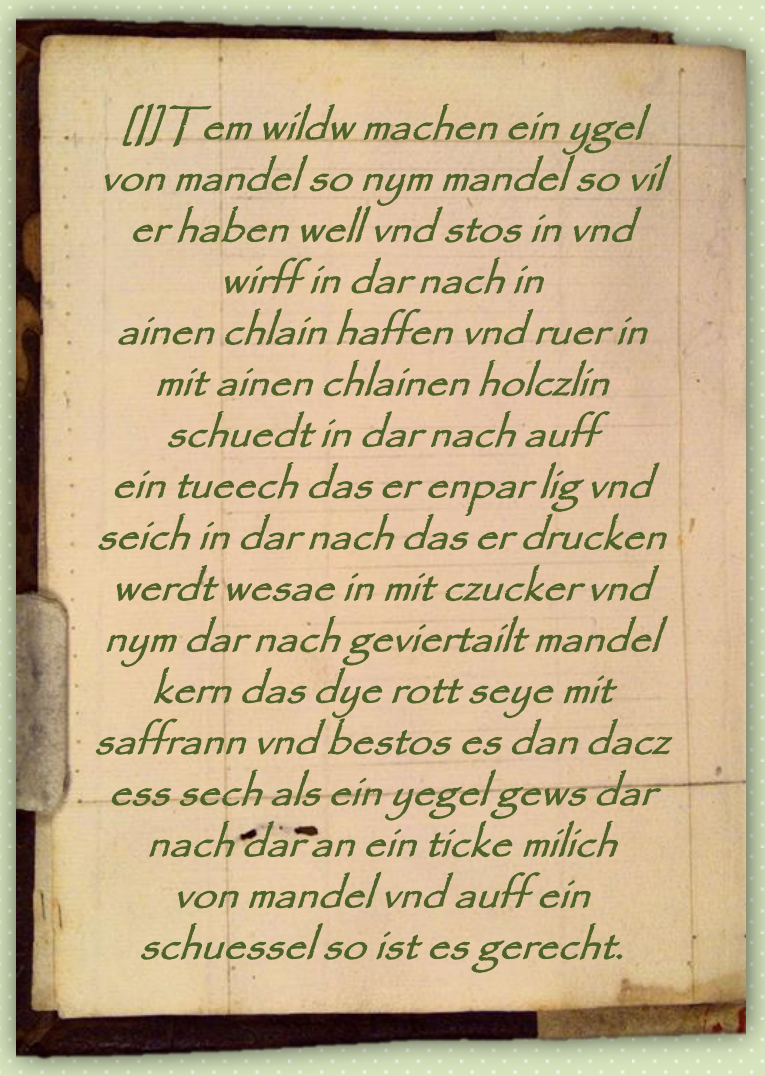


Sparkling Science Projekt
Arbeitskoffer zu den Steirischen Literaturpfaden des Mittelalters
+43 699 104 63 68 5
https://www.facebook.com/arbeitskoffer/
https://literaturpfade.uni-graz.at/arbeitskoffer

Mandeligel

Mandeligel

Aus dem mittelalterlichen Kochbuch...



(Ebenso) Wenn du einen Igel aus Mandeln machen willst, so nimm‘ eine entsprechende Menge Mandeln. Zerstoße diese anschließend und gib‘ sie danach in ein kleines Gefäß und rühr‘ alles mit einem kleinen Holzlöffel durch. Schütt‘ die Masse danach auf ein Tuch, dass sie oben liegt und siebe dann, dass sie trocken wird. Bestreu die Masse mit Zucker und nimm‘ danach die viergeteilten Mandelkerne und färbe diese mit Safran, dass sie rot werden. Bestecke dann die Masse, so dass sie wie ein Igel aussieht. Gieße anschließend eine dicke Mandelmilch hinzu und tue es auf eine Schüssel, so ist es gerecht.

Mandeligel

Als modernes Rezept zum Nachkochen...

Zutaten:

450g Mandel (ganz)
500ml Wasser
8 EL Zucker
ev. 2 Blatt Gelatine
Safran
Mandelsplitter
Rosinen oder Nelken (ganz)

Zubereitung

Nimm Mandelkerne und zerstoße sie mit Wasser kräftig zu einer fein geriebenen Masse (am besten mit dem Pürierstab). Anschließend durch ein feines Sieb (oder ein Geschirrtuch) drücken bis jegliche Mandelmilch (=Flüssigkeit – das Wasser, das mit dem Aroma der Mandeln bereichert wurde) von der Mandelmasse entfernt wurden. Füge Zucker und ev. aufgelöste Gelatine hinzu. Forme die Masse nun auf einem Teller zu ein Igelkörpern.

Bevor du dem Igel sein charakteristisches Aussehen verleihst, färbe die Mandelstifte, indem du sie mit einer kleinen Menge Safran und 2-3 EL Wasser erwärmst – nach kurzer Zeit nehmen diese die für Safran charakteristisch gelbe Farbe an! Anschließend bestecke deinen Igel nach Belieben mit Stacheln! Augen und Nase können aus Rosinen oder Nelken gemacht werden.

Bis zum Servieren kalt stellen.