Mandeligel

Das reoch Sagenoff mit L. auffen vom den
Das vndt end das piaz sich selber auf
Den roft gib em guette salz da gro

Dem veldus machn ein vogel vo ma
ndel So nym mandel als vil er habn
Vord vnd stoff in vnd reuff in da nach in
aine chlam haffn vnd ruer in mit aine
reilame holzlin stremet in da nach auff
ein rüch das er opac lig vnd sich in
da nach das er seluchin vordt weisa in
mit guetler vnd nym da nach geruetult
mandel liden das di vott sig mit saffram

Vnd bestof es dan das uff sech als ein
vogel genoff da nach da an ein velle mi
lich von mandel vnd auff ein schüff so
yt es gerecht

Dem val die ein opuff vo an die
machn so vord da gro veldus
Vann vnd em vomege stmel da vord
vnd stuch es durch ein kurei mit em
ander vnd vnd da em guetler haff
die die guetler vord so nym em kurei
an die stat vnd reue es in em reilame haffn
vnd so auff em beller vnd vord es furege
vnd pelt es die vord so die es die ab

Mandeligel

Mandeligel

Aus dem mittelalterlichen Kochbuch...

[[[) Tem wildw machen ein ygel
von mandel so nym mandel so vil
er haben well vnd stos in vnd
wirff in dar nach in
ainen chlain haffen vnd ruer in
mit ainen chlainen holczlin
schuedt in dar nach auff
ein tueech das er enpar lig vnd
seich in dar nach das er drucken
werdt wesae in mit czucker vnd
nym dar nach geviertailt mandel
kern das dye rott seye mit
saffrann vnd bestos es dan dacz
ess sech als ein yegel gews dar
nach daran ein ticke milich
von mandel vnd auff ein
schuessel so ist es gerecht.

(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.

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.