

## Bergische Mutzen gold-gelb und saftig

**Geheimzutat für eine gold-gelbe Optik:** 500 Gramm Kartoffeln

### Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- Salz
- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- 100 Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 4 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker zum Wälzen
- 1 l Frittieröl

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen, trocken tupfen und für circa 20 Minuten in Salzwasser kochen. Kartoffeln kurz abkühlen lassen, pellen und mindestens zwei Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Dann die Kartoffeln zweifach durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, um einen sehr feinen Stampf herzustellen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Quark zum Kartoffelstampf geben. In einer separaten Schüssel Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen. Mehlmischung nach und nach zum Kartoffelstampf geben und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu einem glatten Teig verrühren.

Öl in einem Topf vorsichtig auf circa 160 Grad erhitzen. Mit zwei Esslöffeln Mutzen abstechen und nach und nach in das heiße Öl geben. Mutzen im Öl wenden, sobald die Unterseite beginnt sich zu bräunen. Die fertigen Mutzen mit einer Schöpfkelle aus dem Öl nehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Mutzen etwas auskühlen lassen, aber noch warm im Zucker wälzen und direkt servieren.

**Tipp:** Nicht alle Mutzen gleichzeitig ins heiße Öl geben, sondern nach und nach ausbacken. Statt die Mutzen im Zucker zu wälzen, kann man sie auch in Zimt-Zucker wälzen!

Dazu schmeckt ein leckerer warmer Kakao, ein guter Tee oder auch ein Kaffee.

*Küche*

traditionell & modern

---