

Mandelmakronen

Moderne Interpretation

Zutaten:

600 g Mandeln (gerieben)
Zimt
Nelkenpulver
400 g Zucker
2 Eier
4 Zitronen (Saft und Zesten)
Oblaten

Für den Zuckerguss:

ca. 6 EL lieblicher Weißwein
150–200 g Staubzucker
1 Prise Nelkenpulver

Zucker mit den Gewürzen vermengen und mit den Eiern schaumig schlagen. Die geriebenen Mandeln untermengen und Zitronensaft und auch Zesten hinzufügen. Die Massen etwa $\frac{1}{2}$ –1 cm dick auf die Oblaten verteilen (ev. mit Spritzsack). Backen und zwischendurch mit Zitronensaft beträufeln. Für den Zuckerguss alle Zutaten vermischen und die etwas abgekühlten Kekse damit bestreichen.

Moderne Interpretation 2015 durch die Kochbuchforschungsgruppe entstanden.

Transkription

Mohcacener dorten zu machen. /

Nimb 1 lb guette mandl wische es ab. Ziechs ab, / Stosse es aber nit gar zu klein, thues in ein degl / richt daß gewirzt, Stoß auch nit zu klein, alß 2 loth / zimmet, 1 loth Nägerl, nimb $\frac{1}{2}$ lb gestosßnen zuckher, / thues in ein degl, schlage 4 ganze ayr dran, / daß gewirzt mueß in den zuckher hinein kommen, / rihrs $\frac{1}{2}$ Stundt ab, gieß in die gestosßene Mandl / nimb von 2 Lemoni klein geschnittne schölln, auch den / safft, mach es an, laß ein weil Stehen, damit er / anziecht, nimb ain schißel bestreiche es mit ayr / Clar, belegs mit oblaten, hernach wird der taig dar= / auf gestrichen ein guetten finger dickh, Laß ihn bachen, / wann er ein wenig gebachen betreffe ihn mit / Lemoni safft, und laß ihn widerum bachen, aber nit / Starckh, hernach nimb weinn wasßer, und klein / gefethen zuckher, mach ein Eisß darauf, aber nit / dickh, laß druckhen werden, fihle ihn mit eingemachten sachn, //

Lothar Kolmer, Franziska Kolmer (Transkription): "Mohcacener dorten zu machen", in: Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger (1735), Nr. 251, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=mohcacener-dorten-zu-machen (25.11.2020).

Historischer Hintergrund

Die Gewürze machen die Besonderheit bei diesem Rezept aus. Vor allem mit Nelken wird intensiv gearbeitet. Im Original wird dabei von *Nägerl* gesprochen – aufgrund der Optik von ganzen Nelken wird gerne der Vergleich mit den Metallstiften gezogen. Um das würzige Aroma in der Neuinterpretation noch mehr hervorzuheben, werden sie in Pulverform zusätzlich in der Glasur verwendet. Zusammen mit der Säure der Zitronen und des Weißweins ergibt es einen sehr feinen Geschmack, der hervorragend in die (Vor-)Weihnachtszeit passt.

Informationen zur Quelle

Das Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger aus dem Jahr 1735 enthält 285 Rezepte, wobei viel Fisch verarbeitet wird. Rosina Kumperger stammt aus dem Unterwirt zu Fridolfing, wurde dort 1682 geboren und heiratete dann einen Bäckermeister aus Laufen-Oberndorf. Die Handschrift wurde von Franziska und Lothar Kolmer bearbeitet und die Edition ist im Mandelbaum Verlag erschienen.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 000 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.