

Mandelkäse

Moderne Interpretation

Zutaten:

125 g geschälte Mandeln (gem.)
100 g Staubzucker
80 g Butter
4 cl Cointreau
1 Messerspitze Zimt
Zeste von einer halben Zitrone
1/2 TL Agar-Agar (in 2 cl Wasser aufgelöst)

Mandeln und Zucker vermengen und in einer Pfanne mit dem Fett rösten. Cointreau, Zimt und die Zitronenschale untermengen. Sobald eine breiige Konsistenz erreicht ist, das aufgelöste Agar-Agar hinzufügen, in Förmchen füllen und gelieren lassen.

Das Rezept wurde von der Kochbuchforschungsgruppe im Juli 2014 erstmals erprobt.

Transkription

Den Mandl Käs Zumachen

Stosß Mandl gar Klein vnnd spriz / mit Roßen Wasser, vnnd siedt / haußen blater Gar woll in wasser / seich es ab in die Mandl thue Zuckher / darein vnnd siedts in einer Pfan / herab riehr in stedts das er nit an= / brint lass ihn siedten lenger als ein / hartes paar Ayr thue ihn dan in / ein Krepß Modl. //

Transkription: Barbara Morino.

Informationen zur Quelle

Das *Kochbuch der Ursulinen* aus dem Jahr 1716 beinhaltet rund 560 Rezepte, angefangen von Fleisch- und Fischgerichten bis hin zu üppigen Mehlspeisen. Die Gerichte lassen sich eher einer gehobenen Küche zuordnen, da sie den hauptsächlich adeligen Klosterfrauen des Salzburger Ursulinenklosters serviert wurden.

Kommentar/Tipp

Mandeln als Zutat waren schon in der Antike bekannt und in der mittelalterlichen wie auch frühneuzeitlichen Küche sind sie nicht wegzudenken. Mandelkäse-Variationen gibt es unzählige (im Ursulinenkochbuch selbst sind es schon zwei) und um für eine besondere Optik zu sorgen, gibt es auch welche, die mit zusätzlichen Farbstoffen (z. B. Rote-Beete-Saft, Safran, ...) arbeiten, um für besondere Effekte auf dem Tisch zu sorgen. Die Bezeichnung Käse rührt von der Käse-ähnlichen Konsistenz her.

In dieser Variante wird Orangenlikör, Zimt und Zitrone als zusätzlicher Geschmack verwendet. Alternativ kann – wie im historischen Original – auch mit Rosenwasser gearbeitet werden.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet, der sie bis 2014 auch leitete. Mit dem Übertritt in den Ruhestand von Gerhard Ammerer im Herbst 2021 hat Michael Brauer die Leitung inne. 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 9 800 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.