

# Individuelle Mutschelrezepte

Auszüge aus dem zweiten  
Reutlinger Mutschel-Backwettbewerb

Mutscheltorte  
SchwarzwälderKirsch



Piña Colada Mutschel



#erlebReutlingen  
Wo Leben Stadt findet

2020/2021



# INHALTSVERZEICHNIS

# Mutschelrezepte

- 1) Reutlinger Mutschel - Traditionelles Rezept
- 2) Windbeutel-Mutschel
- 3) Vesper-Mutschel
- 4) Stracciatella-Mutschel
- 5) FraNin's Zwiebeltraum
- 6) Fluffige Zimtschnecken
- 7) „Tomaten auf der Achalm“
- 8) Kürbis-Schokoladen-Mutschel
- 9) Mutschel mit Bier
- 10) Pina Colada-Mutschel
- 11) Rote Beete Mutschelbrot
- 12) Mutscheltorte Schwarzwälderkiersch
- 13) Glutenfreie Mutschel
- 14) Mediterranes Träumle
- 15) Mutschete = Mutschel + Dinnete
- 16) Kimmicher Mutschel
- 17) Neujahrsmutschel
- 18) Schnee-Mutschel
- 19) Lianas Nussknacker
- 20) Laugenmutschel mit Sesam oder Käse überbacken
- 21) Mutschel mit Sahne
- 22) Geretteter Veganer
- 23) Verschneiter Hausberg
- 24) Mutschel grüßt Orient
- 25) Raclette-Mutschel
- 26) Mutschel mit Rote Beete Kranz und Walnüssen
- 27) Mutschel meets Schwarzwald

Mutschel mit Rote Beete Kranz  
und Walnüssen



#erlebReutlingen  
Wo Leben Stadt findet



# Windbeutel-Mutschel



„Ich habe früher lange in Hülben und Bad Urach gelebt und kenne die Mutschel daher. Ich liebe sie einfach und backe deshalb immer noch gerne Mutscheln.“

Elke aus dem Zillertal/Österreich

## ZUTATEN:

- 100 g Mehl
- 250 ml Kirschsafft mit Kirschen
- 2 Eier
- Vanillezucker
- 125 ml Milch
- Stärke
- 30 g Butter
- Sahnesteif
- 1 Prise Salz
- 250 ml Sahne
- 1/2 EL Zucker

## ZUBEREITUNG:

Die Milch mit Butter, Salz und Zucker aufkochen. Das Mehl auf einmal hinzugeben und zu einem Teigkloß abbrennen. Danach zum Abkühlen auf einem Kuchenblech verteilen. Anschließend den Teig in eine Rührschüssel geben und die Eier einzeln untermischen bis der Teig cremig ist. Dann den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen und eine Mutschel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Windbeutel-Mutschel ca. 30-35 Minuten goldgelb backen. Danach auskühlen lassen und einmal in der Mitte längs durchschneiden. Den Kirschsafft mit Vanillezucker und Stärke aufkochen. Frische Kirschen oder abgetropfte Kirschen aus dem Glas untermischen. Die Kirschmasse auf dem unteren Teil der Windbeutel-Mutschel verteilen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle schön auf die Kirschen drauf spritzen. Den Deckel der Windbeutel-Mutschel draufsetzen und mit Puderzucker bestreuen und genießen.



# Vesper-Mutschel



Susi & Frank Reiser von Heimat Verliebt

## ZUTATEN:

Für die Laugenkränze als Goldkette:

- 190 g Weizenmehl (Typ 405)
- 10 g Hefe
- 2 g Zucker
- 15 g Butter
- ½ TL Butterschmalz
- 4 g Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser

Für die Lauge:

- 2 l Wasser
- 2 EL Salz
- 3 EL Natron

Für den Leberkäs als Zunftplatte:

- 1 kg Leberkäs-Brät

Für die Kaspress-Knödel als Achalm:

- 3 Eier
- 4 alte Brezeln oder Laugenbrötchen
- 3 EL Mehl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 240 ml Milch
- 1 EL gehakte Petersilie
- 200 g Bergkäse
- 2 Lauchzwiebeln
- Salz & Pfeffer
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten



# Vesper-Mutschel

## ZUBEREITUNG:

### Teig Laugenkränze:

Alle Zutaten für den Teig zu einem festen und glatten Teig zusammenfügen. An einem warmen Ort 60 - 70 Minuten gehen lassen. Den Teig in 6 gleichgroße Stücke portionieren und zu Strängen formen. Jeweils drei Stränge flechten und zu Kränzen zusammenlegen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen, eine hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen, die Zutaten für die Lauge zusammenrühren und zum Kochen bringen. Wichtig: Die Dämpfe nicht einatmen! Die Kränze mit einem großen Schaumlöffel in die köchelnde Lauge tauchen, Sekunden im Wasser belassen, auf Backpapier legen und schließlich ca. 15 Minuten backen. Die Kränze sollten eine schöne braune Färbung bekommen.

### Leberkäse:

Das Brät zu 2 glatten Kugeln formen, jeweils auf ein Backpapier legen und zur typischen Form modellieren. Das Brät unbedingt immer wieder zu glatten Oberflächen formen, denn sonst reißen die Stellen beim Backen auf. Die Platten sollten nicht dicker als 1,5 cm sein. Die fertigen Mutschel-Zunftplatten bei 160°C Umluft ca. 30 Minuten backen bis sie schön braun sind.

### Kaspress Knödel:

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In 1 EL Butter goldbraun anbraten und Petersilie hinzugeben. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Milch aufkochen, Brezel oder Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit der Milch vermengen. Zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Zwiebelmix, Eier, Mehl, etwas Salz und Pfeffer mit den geweichten Brezeln vermischen. Käse in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und dabei 2 größere Rechtecke ca. 3 x 4 cm für die Achalm-Türme aussparen. Lauchzwiebeln putzen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Lauchzwiebeln und die kleinen Käsewürfel zur Brezelmischung geben und alles zu einem weichen und formbaren Teig vermengen. In einer Pfanne Butterschmalz auslassen und aus dem Teig zwei Taler sowie zwei Kugeln formen. So gut es geht von allen Seiten anbraten. Angebratene Taler und Kugeln zum fertig Garen 10 Minuten in den Ofen geben. Nach 5 Minuten die zwei Käserechtecke auf die Kugel-Knödel legen. Sie sollen etwas zerlaufen, doch ihre Form behalten.

### Alle Teile zur Vesper-Mutschel vereinen:

Die Leberkäs-Zunftplatten auf große Teller legen. Jeweils einen Knödel-Taler und Knödel-Kugel mittig darauf drapieren. Die Zünfte mit Senf dekorieren. Die Laugenkränze über die Kugel stülpen oder dazu reichen. Saure Gurken und Salzbrezeln zur Dekoration nutzen.



# Stracciatella-Mutschel

## ZUTATEN:

- 600 g Weizenmehl
- 400 g Dinkelmehl
- 500 ml Vollmilch
- 90 g Hefe
- 20 g Zucker
- 15 g Salz
- 1 Tafel Zartbitterschokolade



„Ich habe diese Mutschel für meine Neffen und Nichten gebacken, um ihnen eine Freude zu bereiten.“

Hannah

## ZUBEREITUNG:

Mehl in eine Schüssel sieben, dort eine Mulde formen. Darin die Hefe hineinbröseln und die lauwarme Milch sowie den Zucker hineinschütten. Das Salz und die gehackte Schokolade mit in die Schüssel geben und alles miteinander verkneten. Die Kugel zu einer Mutschel formen und anschließend bei 180° C ca. 20 Minuten backen.



# FraNin's Zwiebeltraum

## ZUTATEN:

### Zutaten Teig:

500 g Mehl

½ Würfel Hefe

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 Tasse warme Milch

1 EL Butter

1 EL Öl

### Zutaten Füllung:

2 Zwiebeln

1 EL Butter

200 ml Sahne

1 Ei

½ Zitrone

1 TL Mehl

1 TL Gemüsebrühe



Franziska & Nina aus Reutlingen

## ZUBEREITUNG:

### Zubereitung Teig:

Alle Zutaten nacheinander vermengen und den fertigen Teig an einem warmen Ort 1,5 Stunden gehen lassen. Vom Teig 1/3 für die Verzierung beiseitelegen. Aus der Kugel eine Mutschel formen. Aus dem anderem Teigteil einen Zopf flechten und auf die Mutschel legen. Anschließend die Mutschel erst mit Eiweiß, dann mit Eigelb bestreichen. Fertige Mutschel bei 180° C ca. 20 Minuten anbacken, sie sollte noch nicht ganz fertig gebacken werden.

### Zubereitung Füllung:

Zwiebel in Würfel schneiden und mit 1 EL Butter glasig andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann abkühlen lassen. Wenn die Zwiebeln kalt sind, 100 ml Sahne dazugeben. Die restliche Sahne mit Zitronensaft verfeinern und dazugeben. Mehl und Gemüsebrühe unterrühren und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Deckel mit der Achalm vorsichtig aufschneiden und mit einem Löffel aushöhlen. Die ausgehüllte Mutschel jetzt mit der Zwiebelmasse füllen. Dann die Mutschel und den Achalm-Deckel auf dem Blech separat fertig backen, nochmals ca. 15-20 Minuten. Mit den Zacken kann nun aus der Mutschel gedippt werden.



# Fluffige Zimtschnecken

mit fruchtig gefüllten Zacken

## ZUTATEN:

Für den Hefeteig:

- 250 ml Milch, lauwarm
- 50 g Zucker
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 580 g Dinkelmehl
- 1 Ei
- 80 g Butter, weich

Für die Füllung:

- 40 g Butter, flüssig
- 20 g Zucker + 1 TL Zimt
- ca. 1/2 Glas Beerenkonfitüre

Für die Deko:

- Puderzucker zum Bestäuben



„Tipp: Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben, bei Bedarf mit Vanillesoße oder Beerenkompott anrichten, da die Mutschel nicht so süß ist.“

## Hien Faber aus Metzingen

Aus Milch, Zucker und Hefe einen Vorteig herstellen. Gut rühren und 10 Min. stehen lassen. Den Vorteig mit den restlichen Zutaten so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Hefeteig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig kurz kneten, dann etwas Teig für die Zopfdeko zur Seite legen und den restlichen Teig halbieren. Den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Aus der ersten Teighälfte werden die 8 Zimtrollen gemacht. Hierfür den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Die Rollen mit etwas Abstand zueinander kreisförmig auf ein Backblech mit Backpapier legen, aus der zweiten Teighälfte werden die 8 Zacken geformt. Hierfür den Teig zur Rolle formen und in 8 Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht ausrollen, in die Mitte je einen Klecks (1-2 TL) Konfitüre geben. Teiglinge rundherum einschlagen, verschließen und je zu einer Zacke formen. Die Zacken mit der Naht nach unten gleichmäßig um die Zimtschnecken setzen und nochmal 10 min abgedeckt gehen lassen. Den restlichen Teig in 3 Stränge teilen und damit einen Zopf flechten. Anschließend auf die "Naht" zwischen Zimtschnecken & gefüllten Zacken setzen. Dann nur noch die Mutschel 25-30 Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun ist.



# „Tomaten auf der Achalm“

## Mutschel

### ZUTATEN:

- 400 g Dinkelmehl
- 400 g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Buttermilch
- 3 TL Salz
- 40 g Butter
- 50 g Oliven
- 50 g getrocknete Tomaten
- 1 EL Kräuter der Provence



„Wenn schon ein Urlaub im Süden für längere Zeit undenkbar ist, dann holen wir ihn kulinarisch ins Haus.“

Kathrin aus Reutlingen

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem Hefeteig kneten und anschließend den Teig an einem warmen Ort circa 40 Minuten ruhen lassen. Der Teig sollte weder zu zäh (ggf. sonst noch ein wenig Milch hinzufügen) noch zu weich (sonst kann er nicht zur Mutschel geformt werden). Ein Viertel des Teiges für die Verzierung zurücklegen. Den übrigen Teig zur Mutschel formen. Zum Schluss den bei Seite gelegten Teig für die Verzierungen der Mutschel, rund um die Achalm und an den Zacken anbringen. Bei 180 Grad ca. 25 Minuten (Umluft) backen. Guten Appetit!



# Kürbis-Schokoladen-Mutschel

vegan



„Passend zum Veganuary haben wir uns eine vegane Mutschelkreation mit Lieblingszutaten ausgedacht. Die Mama liebt Kürbis, die Tochter die Schokolade.“

Leonie & Sabrina aus Metzingen

## ZUTATEN:

- 280 g Kürbiswürfel
- 1 kg Dinkelmehl
- 280 ml Milch (z.B. Soja)
- 120 g Margarine oder Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 2 Hefe Würfel
- 7 EL Ahornsirup
- Etwas Backkakao
- Schokodrops
- Schokolade zum Dippen

## ZUBEREITUNG:

Kürbiswürfel in einem Topf mit etwas Wasser 15 Minuten dämpfen. Anschließend die übrige Flüssigkeit abgießen, Margarine zu den Kürbiswürfeln geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Sojamilch und Ahornsirup beigeben. Mehl mit Salz, Hefe und Zimt mischen. Die Kürbismischung dazugeben und zu einem festen Teig kneten. Schokodrops in den Teig vermischen. 1/3 vom Teig beiseite nehmen und mit Backkakao für die Mutschelverzierungen vermengen. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen. Teig zu einer Mutschel formen, mit etwas Eigelb bestreichen und bei 180° C für ca. 25 Minuten backen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und zum Dippen bereitstellen. Lasst es euch schmecken!



# Mutschel mit Bier

## ZUTATEN:

- 1 kg Weizenmehl
- 20 g Salz
- 1 TL Honig
- 150 g weiche Butter
- 20 g Hefe
- 250 ml Bier (zimmerwarm)
- 310 ml Milch (lauwarm)
- Eigelb zum Bestreichen



„Die Mutschel mit Bier schmeckt lecker, das war das einstimmige Ergebnis unserer Kinder und Enkelkinder.“

Gertraude aus Eningen u. A.

## ZUBEREITUNG:

Mit Bier, Hefe, Honig und Mehl (100 g) einen Vorteig herstellen. 20 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl (900 g) mit Salz, Butter, Milch rund 8 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Teig anschließend 2 Stunden gehen lassen. Dann eine große Mutschel, bzw. mehrere Kleinere gestalten und mit Eigelb bestreichen. Den Backofen auf 240° C vorheizen. Die Mutschel 5 Minuten bei 240° C backen anschließend noch 25 Minuten bei 200° C. Dazwischen mehrmals bedampfen. (Wasser in den Backofen sprühen, damit die Mutschel nachher schön glänzt). Durch das Bier bekommt die Mutschel eine schöne Bräunung und zusammen mit dem Honig wird weniger Hefe benötigt.



# Piña Colada-Mutschel

## ZUTATEN:

- 500 g Mehl Type 550
- 20 g frische Hefe
- 30 g Zucker
- 8 g Tonka Zucker
- 75 g Butter
- 300 ml Milch
- 50 ml Kokosmilch
- 12 g Salz
- 2 ml Rum Aroma
- 2 EL Ananas Marmelade
- 1 Eigelb
- Kokosstücke
- Kokosflocken
- Ananasblumen
- Kandierte Kirschen



von Viviana



## ZUBEREITUNG:

Mehl, Zucker, Tonka Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen und Kokosmilch sowie Rum Aroma dazugeben. Ungefähr 3 bis 5 Minuten kneten. Anschließend die Butter in kleinen Stücken hinzugeben und weiter kneten bis der Teig fest ist. Den Teig 30 bis 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer Kugel formen und mit der Marmelade füllen. Die Mutschel direkt auf dem Backpapier formen und weitere 15 Minuten gehen lassen. Danach mit der Eigelbmilch Mischung bepinseln und mit Kokosstücken bestreuen. Ein weiteres Backblech mit 500 ml Wasser befüllen und in die unterste Schiene des Backofens einschieben. Die Mutschel in den kalten Backofen geben, bei 180 C, 40 Minuten lang backen. Vor dem Verzehr mit Ananasblumen, kandierte Kirschen und Kokosflocken dekorieren.



# Rote Beete Mutschelbrot

## ZUTATEN:

- 160 g zimmerwarmer Sauerteig
- 300 g Weizenmehl Typ 1050
- 100 g Roggenmehl
- 10 g frische Hefe
- 10 g Salz
- 300 ml Rote-Bete-Saft



„Auf die Idee kam ich, da ich gerne Brot backe. Um das Leben bunter zu machen, habe ich mich an das Rezept der Wildbakers erinnert.“

Marion aus Reutlingen

## ZUBEREITUNG:

Die Zutaten werden gut verknetet. Anschließend den Teig eine gute halbe Stunde in der Schüssel gehen lassen. Danach wird die Mutschel geformt und sollte nochmals etwa 40 Minuten gehen. Den Backofen mit Blech auf 220° C vorheizen. Die Mutschel mit etwas Wasser besprühen und auf dem heißen Blech bei 190° C für ca. 35 min backen.

Besonders lecker schmeckt mir das mit salziger Butter oder einem guten Frischkäse!



# Mutscheltorte SchwarzwälderKirsch

## ZUTATEN:

- 5 EL Milch
- 5 EL Öl
- 125 g Quark
- 5 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 50 g Schokoraspel/Schokodrops
- 1 Glas Kirschen
- 150 g Frischkäse (gut gekühlt)
- 150 g Mascarpone (gut gekühlt)
- 200 ml Sahne (gut gekühlt)
- 100 g Puderzucker gesiebt



Petra aus Berlin

## ZUBEREITUNG:

Für den Teig 1/4 der Kirschen gut abgetropft entnehmen und kleinschneiden. Restliche Kirschen und Saft für die Füllung aufheben. Backofen auf 180° C vorheizen. Milch mit Öl, Quark, Zucker, Vanillezucker, Salz, und Ei verrühren. Backpulver mit Mehl vermischen und portionsweise unter die Masse kneten. Zum Schluss die Kirschen und die Schokostücke einarbeiten. Ist der Teig zu weich, etwas Mehl dazugeben. Die Teigkugel kann sofort weiterverarbeitet werden. Von der Kugel etwas abnehmen für den Kranz bzw. Verzierungen. Mutschel formen. Kranz formen und auf die Mutschel legen. Auf jede Zacke eine Kirsche legen. Bei 180° C ca. 20 Min. backen. Mutschel gut auskühlen lassen. Mascarpone und Frischkäse mindestens eine Minute gut verrühren. Dann Puderzucker untermischen. Anschließend schluckweise die Sahne dazu gießen unditerrühren bis die Masse fest ist. Kaltstellen bis zur Weiterverarbeitung. Kirschsafft und Kirschen und 2 EL Zucker in einem Topf erhitzen. 2 EL Stärke mit kaltem Wasser anrühren und unter die heiße Masse rühren, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze eine Minute weiterköcheln. Zum Schluss, wer mag, etwas Kirschwasser dazugeben. Kirschfüllung abkühlen lassen. Mutschel in der Mitte durchschneiden. Kirschfüllung auf der unteren Hälfte verteilen. Darauf dann die Mascarponecreme. Schokoflocken darauf verteilen und die Mutscheloberseite darauflegen. Bis zum Verzehr kühlstellen. Mit Puderzucker und Schokoflocken dekorieren. Gutes Gelingen.



# Glutenfreie Mutschel



## ZUTATEN:

- 500 g Mehl (Mix B von Schär)
- 400 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Xanthan
- 1 TL gemahlene Flohsamenschalen (z.B. Fibre Husk)
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Eigelb
- 1 TL Sahne zum Bestreichen der Teiglinge

„Eines meiner Hobbys ist das Backen! Da ich mich glutenfrei ernähren muss, musste ich in der Folge sämtliche Rezepte verändern.“

von Julia

## ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen. Zuerst in einer Rührschüssel die trockenen Zutaten (das Mehl, Salz, Zucker, Xanthan) mischen. Nun die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Als nächstes die Butter schmelzen. Anschließend die Hefemilch sowie die flüssige Butter zum Mehlgemisch geben und alles in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Mutscheln formen und auf einem Blech mit Backpapier legen. Die Teiglinge mit dem Eigelb-Sahnegemisch einpinseln, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 45-60 Minuten gehen lassen. Bei 230 °C (Ober- und Unterhitze) 10 Minuten backen, dann den Ofen auf 180° C hinunterschalten und bei 180° C (Ober- und Unterhitze) noch weitere 10-12 Minuten backen.



# Mediterranes Träumle

## ZUTATEN:

- 1 kg Mehl
- 150 g Butter
- 15 g Salz
- 10 g Zucker
- 80 g Hefe
- 500 ml Milch
- 100 g Feta
- 90 g getrockneten und eingelegte Tomaten
- 5 Kapern
- 1 Eigelb



„Wir essen die Mutschel gerne herzhaft. Meine Kreation erinnert an ein leckeres Brot, welches man im Sommer gerne zum Grillen isst.“

Yvonne aus Reutlingen

## ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für den Teig vermengen und anschließend Feta, Tomaten und Kapern zugeben. Die Mutschel formen und mit Eigelb bestreichen. Anschließend bei 180° C backen bis diese goldbraun ist.



# Mutschete

Mutschel + Dinnete



## ZUTATEN:

- Teig wie Originalrezept
- + 3 El Öl im Teig
- Schmand
- Kartoffeln in Scheiben (vorgegart)
- Speck in Würfeln
- Zucchini in Scheiben
- Frühlingszwiebeln in Ringen
- Oliven in Ringen
- Geriebenen Käse

„Ich wollte unbedingt beim Wettbewerb mitmachen, hatte aber keine zündende Idee. Dann hab ich auf dem Wochenmarkt eine Dinnete verspeist.“

von Anja aus Reutlingen

## ZUBEREITUNG:

Den Teig nach Originalrezept zubereiten. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal kräftig durchkneten und anschließend einen Teil für den geflochtenen Kranz abtrennen. Den Rest zu einer etwas flacheren Kugel formen. Mit dem Messer den Einschnitt in der Mitte vornehmen und danach die Zacken ausformen. Anschließend ringsum die Einschnitte für die 8 Zackenvornehmen, diese dann ziemlich flach ausrollen und ausformen. Nun die Zacken jeweils mit Schmand bestreichen und mit den Kartoffeln, Zucchini, Speck, Frühlingszwiebeln und Käse nach Belieben belegen. Anschließend den Zopf flechten und als Kranz auf der "Mutschete" platzieren. Nun muss auch die Mitte um den Zacken mit Schmand bestreichen und bunt belegt werden. Zum Schluss alles noch salzen und pfeffern. Etwas Eigelb für die schöne Farbe aufpinseln und ab geht es in den Ofen.

Tipp:  
Die "Mutschete" schmeckt warm aus dem Ofen am besten. Zusammen mit einem Salat ein wahrer Gaumenschmauß.



# Kimmicher Mutschel mit Hagelsalz

## ZUTATEN:

- 1 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 675 g Mehl Typ 450
- Kümmelsamen
- 2 TL getrockneter Weizen-Sauerteig
- 375 ml lauwarme Buttermilch
- 1-2 EL Keimöl
- Salz und Hagelsalz
- Ei
- etwas Milch



„Diese Kreation habe ich für meinen Mann, einen gebürtigen Reutlinger, gebacken.“

## ZUBEREITUNG:

Ein Würfel frische Hefe in etwas warmem Wasser und einem Teelöffel Zucker auflösen. Kurz stehen lassen. Zwischenzeitlich Mehl (am liebsten von der Lichtensteiner Mühle) mit 2 EL Kümmelsamen, 2 TL getrocknetem Weizen-Sauerteig, der lauwarmen Buttermilch, 1- 2 EL Keimöl und 1 EL Salz in die Küchenmaschine geben und gut durchkneten. Der Teig darf nicht hart sein, er muss sich butterweich von der Schüssel lösen. Hierfür nach Bedarf evtl. etwas Flüssigkeit oder Mehl hinzugeben. Anschließend den Teig ruhen lassen, bis dieser sein Volumen mehr als verdoppelt hat. Dann mit Mehlhänden die Mutschel formen und verzieren. Mit verdünnter Eier-Milch-Mischung bepinseln und mit Hagelsalz bestreuen. Dazu schmeckt wunderbar eine feine Kalbsleber- oder Mett-Wurst.

von Renate



# Neujahrsmutschel



## ZUTATEN:

- 300 g Dinkelmehl
- 20 g Hefe
- 1 kleine Tasse lauwarme Milch
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 EL saure Sahne
- 1 EL gemahlener Anis
- 1 Eigelb
- 1 EL Anis
- 1 EL grobes Salz zum Bestreuen

von Helga aus Reutlingen

## ZUBEREITUNG:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte die zerbröckelte Hefe mit der lauwarmen Milch und wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren, dann 15 Minuten gehen lassen. Die Butter zerlassen, aber nicht erhitzen, mit dem Ei, dem Salz, der sauren Sahne und dem gemahlener Anis auf den Mehtrand um den Hefeteig geben und alles mit der gesamten Mehlmenge zu einem Teig schlagen. Den Teig nochmals mind. 15 Minuten gehen lassen. Zum Verzieren (z.B. Kränzchen, Schweinchen, Kleeblatt) ein kleineres Stück auf die Seite legen. Aus der größeren Menge eine Kugel formen eine Mutschel formen. Die eingeschnittene Mutschel zur Verzierung am besten gleich auf das Backblech legen. Das Gebäck mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit dem Anis (ganz) und grobem Salz nach Belieben bestreuen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten bei 210° C für 20-25 Min backen.



# Schnee-Mutschel

## ZUTATEN:

- 500 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 100 g Butter (flüssig)
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- Puderzucker
- Etwas flüssige Butter



„Passend zum Schneefall musste eine Schnee-Mutschel her. Was lag näher als die Anlehnung an den Marzipanstollen?“

von Susanne aus Reutlingen

## ZUBEREITUNG:

Hefe in lauwarmer Milch mit 1 Teelöffel des Zuckers auflösen und 15 Minuten ruhen lassen. Mehl in die Schüssel sieben und Marzipan dazu reiben (geht am besten, wenn es vorher eingefroren wird). Orangeat und Zitronat fein hacken und mit den gehackten Mandeln und dem Zucker in die Schüssel geben. Dann alles miteinander vermischen. Die in Milch aufgelöste Hefe, die Butter und das Ei hinzufügen und gut durchkneten. Den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Anschließend den Teig in 5 Portionen aufteilen und zur Mutschel formen. Nochmals an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen. Bei 190° C im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen. Die noch warme Mutschel mit etwas flüssiger Butter bepinseln und mit Puderzucker bestreuen, Vorgang 2-3mal wiederholen.



# Lianas Nussknacker



## ZUTATEN:

- 500 g Mehl
- ½ Würfel Hefe
- 70 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Tasse warme Milch
- 1 EL Butter
- 1 EL Öl
- 100 g Haselnüsse
- 50 g Zucker
- 1 Msp Zimt
- 1 Pck Vanillezucker
- 100 ml Sahne

von Liana mit ihrer Oma Irene

## ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Hefeteig vermengen und den Teig dritteln. Die Zutaten für die Nussfüllung ebenfalls vermengen. Zwei Teile des Hefeteigs zu einer Kugel formen. Einen Teil rund auswellen und den Anderen rechteckig. Den rechteckigen Teig mit  $\frac{3}{4}$  der Nussfüllung bestreichen und einrollen. Aus der Rolle anschließend acht gleichgroße Schnecken ausschneiden. Die Nussschnecken jetzt an den Runden Teig im gleichmäßigen Abstand andrücken. In der Mitte des Teiges die „Achalm“ hochziehen. Für den Flechtzopf den übriggebliebenen Teig in drei gleichgroße Kugeln formen und daraus Stränge drehen. Diese drei Stränge anschließend auswellen, mit der restlichen Nussfüllung bestreichen und wieder aufrollen. Anschließend einen Zopf flechten und um die Achalm herumlegen. Den Teig mit verquirltem Ei bestreichen und in den Ofen bei 180° C . Nach 30-40 Minuten ist die Mutschel fertig.



## Laugenmutschel mit Käse überbacken

### ZUTATEN:

- 1 kg Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 560 ml Milch
- 3 TL Salz
- 1 TL Zucker
- Lauge zum Bestreichen
- Geriebener Käse  
(Emmentaler) zum  
Überbacken



## Laugenmutschel mit Sesam

### ZUTATEN:

- 1 kg Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 560 ml Milch
- 3 TL Salz
- 1 TL Zucker
- Lauge zum Bestreichen
- Sesam zum Bestreuen



von Tobias

### ZUBEREITUNG:

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten und den Teig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig die gewünschte Anzahl an Mutscheln (je nach Größe) formen und nach Wunsch mit einem Kranz und Ornamenten aus dem Teig verzieren. Die geformten und dekorierten Mutscheln erneut für eine Stunde gehen lassen.

#### Variante 1:

Vor dem Backen die Mutscheln mit Lauge bestreichen. Fünft Minuten vor Ende der Backzeit die Mutscheln aus dem Ofen nehmen, mit geriebenem Käse bestreuen und fertigbacken.

#### Variante 2:

Vor dem Backen die Mutscheln mit Lauge bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Gebacken werden die Mutscheln bei 190 Grad (Umluft) für 15-20 Minuten.



# Mutschel mit Sahne



## ZUTATEN:

- 2 kg Mehl (Typ 405)
- 4 TL Salz
- 40 g Hefe
- 400 ml Milch
- 200 g Butter
- 4 Becher Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 Ei

von Familie Heiß aus RT-Sondelfingen

## ZUBEREITUNG:

100 ml lauwarme Milch, Hefe und Zucker mischen und 15 Minuten gehen lassen. Mehl, Salz, Milchhefe von oben, restliche warme Milch, Butter und Sahne verkneten und 1,5 Stunden gehen lassen. Kugeln formen, etwas Teig für den Kranz beiseitelegen und mit einem Geschirrtuch zugedeckt nochmal 10 Minuten gehen lassen. Aus den Kugeln Mutscheln und aus dem beiseitegelegtem Teig Kränze für oben drauf formen, dann nochmal 15 Minuten gehen lassen. 1 Ei mit Sahne verrühren und Mutscheln damit bestreichen, anschließend bei 200° C Umluft für 20 Minuten backen.



# Geretteter Veganer

## ZUTATEN:

- 500 g Dinkelmehl
- 250 ml Soja- oder Hafermilch
- 75 g pfl. Margarine
- 1 Würfel Hefe
- 7 g Salz
- 5 g Zucker
- 250 g gewürfeltes Gemüse (z.B. Zucchini & Möhren)

„Gerade super für sparende Schwaben. Wir retten gerne Lebensmittel über Togoodtogo und haben uns deshalb für diese Mutschelvariante entschieden.“

Steffi & Jens aus Reutlingen

## ZUBEREITUNG:

Mehl, Zucker, Salz, Milch, Margarine und Hefe vermischen und zu einem Teig verkneten. Das Gemüse in feine Würfel schneiden oder raspeln und mit in den Teig einarbeiten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen und anschließend die Mutschel formen, mit Wasser bestreichen und bei 180° C ca. 30 Minuten backen.





# Verschneiter Hausberg

von Daniel



## ZUTATEN:

- 312,5 g Mehl
- 25 ml Milch
- 75 g weiche Butter
- 1 ½ EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 21 g frische Hefe
- 2 Eier
- Nuss-Nougat-Creme
- Marmelade
- Eierlikör

## ZUBEREITUNG:

Mehl in eine Schüssel sieben, darin eine Mulde formen. Hefe mit der lauwarmen Milch, sowie einem Teelöffel Zucker anrühren und dann in die Mulde schütten. Mehl vom Rand der Mulde in die Hefemischung geben und etwas „anrühren“. Das Ganze ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Im Anschluss restliche Zutaten zugeben und verkneten bis ein glatter Teig entsteht, ggf. noch etwas Milch zugeben. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend vom Teig ca. 25 g abtrennen und daraus einen Kranz legen. Den restlichen Teig zur Mutschel formen. In der Zwischenzeit Fett in einem Topf auf ca. 175°C erhitzen. Anschließend die Mutschel hineingeben und mit geschlossenem Deckel kurz frittieren. Nach ca. 30 Sekunden die Mutschel wenden und von der anderen Seite backen. Hierbei muss der Topf nicht mehr abgedeckt werden. Im Anschluss die Mutschel ca. alle 30 Sekunden wenden, bis diese innerhalb von 4-5 Minuten goldbran gebacken ist. Die Mutschel dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Sobald die Mutschel abgekühlt ist, können die Zacken mit einer Garnierspritze nach Belieben gefüllt werden (wahlweise mit Marmelade, Eierlikör oder Nussnougat-Creme). Die Mutschel anschließend mit Puderzucker bestäuben.



# Mutschel grüßt Orient

## ZUTATEN:

- 215 ml Milch
- 75 g Butter
- 375 g Weizenmehl
- ½ Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- Etwas Milch
- Etwas Koriander
- Etwas glatte Petersilie
- Etwas gemahlener Pfeffer
- 2 EL Ajvar
- 100 g Fetakäse



„Die Idee kam mir am Neujahrs-  
morgen, nachdem wir an Silvester  
orientalisch gekocht hatten.  
Seitdem mein Freund und ich das  
erste Mal in Israel waren, kochen  
wir gerne orientalisch.“

## ZUBEREITUNG:

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit der geschmolzenen Butter mischen. Dann das Mehl und eine Prise Salz hinzufügen und gut durchkneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung das Ajvar zusammen mit dem gehackten Koriander und der Petersilie sowie dem Knoblauch und den Gewürzen mischen. Den Käse ebenfalls untermischen. Den Hefeteig gut durchkneten und dann in Teile teilen. Wir brauchen ein größeres Stück für den Mittelteil, acht kleine Teile für die Zacken und einen mittel großen Teil für die Deko. Wir beginnen mit dem größeren Teigstück. Hier den Teig wieder in zwei Teile teilen und die Teile zu flachen Kreisen ausrollen. Dann die Füllung darauf platzieren. Den oberen flachen Kreis als Deckel darauflegen und an der Seite andrücken. Dann platzieren wir die acht Zacken außen rum. Bei der Deko sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Dann die Mutschel nochmals ca. 30 Minuten auf dem Backblech gehen lassen und danach mit Eigelb einpinseln. Nach Belieben mit Streukäse oder schwarzem Sesam bestreuen. Anschließend die Mutschel für 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 180 ° C Umluft ca. 45 Minuten backen.

von Nina aus Stuttgart



von Meike

# Raclette-Mutschel

Tradition trifft Tradition



## ZUTATEN:

- 250 g Mehl
- 125 ml Milch
- 37 g weiche Butter
- 1 TL Zucker
- 1 EL Salz
- 20 g frische Hefe
- Gewürfelter Raclette-Käse
- 1 EL Speckwürfel
- 1 EL Mais
- 2 ganze Silberzwiebeln
- 1 EL gewürfelte Paprika
- 1 EL gewürfelte Zucchini
- 1 Eigelb
- Etwas Milch

## ZUBEREITUNG:

Mehl in eine Schüssel sieben, darin eine Mulde formen. Hefe mit etwas lauwarmen Milch anrühren und in die Mulde schütten. Mehl vom Rand der Mulde in die Hefemischung geben und etwas „anrühren“. Das Ganze ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Im Anschluss restliche Milch (lauwarm), weiche Butter, Zucker und Salz zugeben und verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden. Mais, Zwiebeln und Speckwürfel ebenfalls bereitstellen. Den fertigen Teig halbieren. Aus der einen Hälfte eine Kugel formen und die Achalm formen. Mit einem Messer 8 Schnitte für die Zacken setzen, diese aber noch nicht formen. Die zweite Teighälfte in 10 gleichgroße Teile zerteilen. Aus zwei davon einen Kranz legen. Die acht restlichen Teigstücke jeweils zu einer Kugel formen. Die erste Kugel flachdrücken und mit Raclettekäse und Speckwürfeln füllen. Den flachen Teig an den Seiten zusammenklappen, sodass die Zutaten im Teig verschwinden. Das Ganze dann in „Zackenform“ bringen. Mit den anderen Teigstücken ebenso verfahren bis alle 8 befüllt sind (jeweils 2 Zacken haben die gleiche Füllung). Befüllte Zacken an die vorbereiteten Schnitte legen und beide Teigteile miteinander verbinden. Die gleichen Füllungen sitzen sich in den Zacken gegenüber. Die Mutschel mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und bei 190° C für 17 Minuten backen. Die Raclette-Mutschel etwas abkühlen lassen und am besten noch warm genießen!



# Mutschel mit Rote Beete Kranz und Walnüssen

## ZUTATEN:

- 400 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
- 100 g Emmermehl
- 275 ml Milch (zimmerwarm)
- 30 g Butter
- 15 g Backmalz
- 25 g Hefe
- 10 g Salz
- Prise Zucker
- Rote Beete Saft und Tomatenmark n. Belieben für die Teigfärbung
- gestoßene Walnüsse als Dekor
- Vollei und Milch zum Bestreichen



„Auch für Engstinger ist das Mutscheln ein muss. Unsere Kreation modern mit französischem Weichkäse belegt und Weißwein dazu!“

von Tanja & Michael aus Engstingen

## ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten abwiegen und zu einem geschmeidigen Hefeteig auskneten. Ist der Teig zu weich, verliert die Mutschel beim Backen ihre Form. Teig ca. 5 Minuten ruhen lassen. 1/6 des Teiges für die Verzierung der Mutschel bei Seite legen und mit Rote Beete Saft und Tomatenmark einfärben. Aus dem restlichen Teig vier Kugeln formen, á 150g, etwas flach drücken und vom Rand her in gleichmäßigen Abständen viermal zu einem Hashtag einritzen. Danach achtmal einschneiden, so dass durch Herausziehen acht Zacken entstehen. In der Mitte bleibt der Spitz stehen. Aus dem bei Seite gelegten, eingefärbten Teig ein Kränzchen zwirbeln und um den Spitz herumlegen. Danach wird die Mutschel auf ein Backblech, welches mit Papier ausgelegt ist, gelegt und mit verquirltem Ei/Milch bestrichen. Die Mutschel nun gehen lassen. Vor dem Backen nochmals mit verquirltem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und goldbraun backen. Zuerst anbacken bei 210° C und dann den Ofen auf 190° C zurückstellen. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten.



# Mutschel meets Schwarzwald

## ZUTATEN:

- 1 kg Mehl
- ½ l Milch
- 150 g Butter
- 5 g Salz
- 50 g Zucker
- 80 g Hefe
- 1 Eigelb
- 1 Glas Schattenmorellen
- 100 g geraspelte Schokolade
- Kirschwasser
- Sahne (optional)



„Als gebürtiger Schwarzwälder und zugezogener Reutlinger habe ich mit dieser Kombination meine alte mit meiner neuen Heimat verbunden.“

Tobias aus RT-Ohmenhausen

## ZUBEREITUNG:

Aus Mehl, Milch, Butter, Salz, Zucker und Hefe den Mutschel-Teig nach original Rezept zubereiten. Die Kirschen abschütten und für ca. 30 min in Kirschwasser einlegen. Anschließend gut abtropfen lassen. Danach ungefähr die Hälfte der Kirschen mit der Schokolade vermischen. Vom Mutschel-Teig ca. 1/3 für die Verzierung zur Seite stellen. Den Rest zur typischen Mutschel formen. Den mittleren Teil der Mutschel sowie die acht Seitenteile mit der Kirsch-Schokoladen Mischung füllen. Mutschel mit dem restlichen Teig nach Belieben verzieren und mit Eigelb bestreichen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und dann mit den restlichen Kirschen weiter verzieren. Optional dazu kann Sahne serviert werden, in die man die Mutschel dippen kann. Guten Appetit!



*Mediterranes Träumle*



*Geretteter Veganer*



**#erlebReutlingen**  
*Wo Leben Stadt findet*

#erlebReutlingen  
StaRT Stadtmarketing und Tourismus Reutlingen GmbH  
Marktplatz 2  
72764 Reutlingen  
Telefon 07121 93 93 53 53  
[www.tourismus-reutlingen.de](http://www.tourismus-reutlingen.de)