



Süße Mazze Klöße

Zum Andenken an den überstürzten Auszug der Israeliten aus Ägypten wird zum achttägigen Pessachfest nur ungesäuertes Brot, Mazze, gegessen. Besonders beliebt sind Mazzeknödel als Einlage in einer Suppe. Ganz und gar ungewöhnlich sind diese süßen Mazze Klöße! Das Rezept stammt von Blanka Ginsburg, die es von ihrer Schwiegermutter Liesel Ginsburg bekommen hat. Liesel Ginsburg lebte zusammen mit ihrem aus Lettland stammenden Mann Alexander im Rheinland. In Deutschland ist es üblich, an Festtagen nachmittags Kaffee und Kuchen zu servieren. Und da es relativ aufwendig ist, einen Kuchen zu backen, der koscher-le-Pessach ist, bereitete Liesel Ginsburg stattdessen diese süßen Mazze Klöße zu.

Irgendwann einmal zu Pessach hatte Liesel Ginsburg – nicht ganz *comme il faut* – eine größere Menge süße Mazze Klöße am Morgen zum Aufwärmen für den Nachmittag vorbereitet. Als ihr Mann hungrig von der Synagoge nach Hause kam, inspizierte er den Kühlschrank und aß alle Mazze Klöße auf, ohne sie vorher noch einmal aufzuwärmen. Daraus schloss wiederum die Köchin, dass ihr Mann die Klöße viel lieber kalt aß. So kam es, dass die Familie Jahrzehnte lang die Klöße kalt serviert bekam. Das Missverständnis klärte sich erst auf, als Liesel und Alexander Ginsburg bereits ein hohes Alter erreicht hatten. Aus Zeitnot

5 Mazzen/Mazzot
3 mittelgroße Eier
80 g gehackte Mandeln
100 g Rosinen
1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
75 g Zucker
1 Prise Salz
Margarine
Puderzucker
Wasser

bereitete Liesel Ginsburg die Klöße erst am Nachmittag zu und servierte sie warm. Ihr Mann langte eifrig zu und bemerkte, dass die Mazze Klöße ihm warm viel besser schmecken würden als kalt!

Von den Nachgeborenen der Familie werden die seither immer warm servierten süßen Mazze Klöße ihres langen Namens wegen nur noch „SMK“ genannt.

Zubereitung:

Die Mazzen mit der Hand grob zerkleinern und in eine große Schüssel mit kaltem Wasser geben, kurz einweichen, aber nicht vollsaugen lassen. Das Wasser abgießen und die Mazzen leicht ausdrücken.

Eiweiß und Eigelb trennen, das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelb verrühren, die Rosinen in heißem Wasser abwaschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Das Eigelb, die gehackten Mandeln und die Rosinen unter die eingeweichten Mazzen rühren. Zuletzt den Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Die Margarine in einer großen Pfanne heiß werden lassen und auf mittlere Hitze schalten. Für jeden süßen Mazze Klob 2–3 EL Teig in die Pfanne geben und ganz leicht flach streichen. Von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun backen, zum Umdrehen einen Pfannenwender benutzen. Fortfahren, bis der gesamte Teig verbraucht ist und bei Bedarf weitere Margarine schmelzen lassen. Vorsicht: Süße Mazze Klöße brennen leicht an!

Die fertigen süßen Mazze Klöße mit Puderzucker bestreuen und warm servieren!

