Mutzenmandeln



Zutaten Teig

- 300 g Weizenmehl
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 8 Tropfen Rum-Aroma
- 2 Eier
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Außerdem

- Ausbackfett
- Zucker zum wälzen

Zubereitung

- Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.
- Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Das Ausbackfett in einer Fritteuse auf 180° C erhitzen.
- Aus dem Teig eine Rolle formen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen, Mutzenmandeln mit einer speziellen Form ausstechen oder mit zwei Teelöffeln formen.
- Die Mutzenmandeln portionsweise schwimmend im siedenden Ausbackfett backen und anschließend in Zucker wälzen.

Portionsgröße: 6 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 3–4 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©