



Schmalzgebäck °Mutzenmandeln

Rezept für ca. 200 Stück

Zutaten

500 g	Mehl
80 g	Butter
4	Eigelb
230 g	Zucker
4	Eier
1	Prise Salz
1/2	Pck. Backpulver
1	Spritzer Zitronensaft
125	gemahlene Mandeln
1	Schuss Rum oder Kirschwasser

„...bei Verwendung der Ausstechform
für Mutzenmandel von °Städter...“



&... Zucker oder Zimtucker zum Zuckern der Mutzenmandeln, diese werden noch warm im Zucker gewälzt.

Sonstiges: Mutzenmandel-Ausstechform, Teigrolle, 2 Liter Sonnenblumenöl, Topf groß & Schaumkelle, Temperaturmesser oder Holzlöffelstiel, Küchenpapier

Öl auf 160° - 180°C erhitzen.

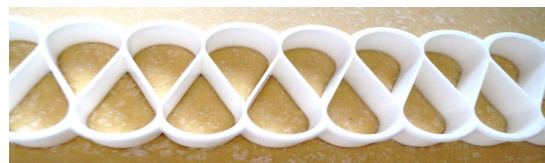
Ausbackzeit: ...geht flott, ca. 2 - 3 Minuten ! goldgelb sind die Mutzen fertig !

♥ „...wer keine Ausstechform zur Hand hat, schneidet aus dem Teig 1 x 1,5 cm große...
...Würfel und bäckt diese im Öl aus...“ *kniep

...los geht's...!

Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten & in Frischhaltefolie 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 5 mm ausrollen. Mit einer Ausstechform mandelförmige Mutzen ausstechen.

„...Mehl griffbereit halten, denn der Teig frisst das Mehl...“
*grins & klimper



Ausstechform (20 Mutzen) °Städter, ca. 7,- €

Die Mutzenmandeln im erhitzten Öl schwimmenderweise und unter Wenden goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben. Nur kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen & dann sofort im Zucker wenden.

„...noch warm essen, denn sooo schmecken sie am besten...“ *smile

Tipp ♥ Wer keinen Temperaturmesser hat, nimmt einen Holzlöffelstiel, hält diesen ins Öl und wenn kleine Bläschen am Holzstiel aufsteigen, hat das Öl in etwa die richtige Temperatur.

Tipp ♥ Die Temperatur schwankte bei uns zwischen 155°C und 180°C, was kein Problem war.