



Mutzenmandeln

Zutaten:

- 50 g Butter
- 50 g Staubzucker (Puderzucker)
- 2 Eier
- 50 g geriebene Mandeln
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 EL Rum
- 2 EL Schlagobers (Sahne)
- 250 g Fini's feinstes Mehl glatt
- 1 TL Backpulver

Pflanzenfett zum Frittieren

Staubzucker (Puderzucker)

Mutzenmandelform

Zubereitung:

Zimmerwarme Butter und Zucker schaumig rühren. Die ganzen Eier (natürlich ohne Schale), Mandeln, Zitronenschale, Rum und Schlagobers (Sahne) zufügen. Mehl durchsieben und Esslöffelweise untermischen. Den Rest des Mehles mit dem Backpulver mischen und unterkneten. Den Teig ca. 20 Minuten kühlen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 1 cm dick ausrollen und mit der Mutzenmandelform ausstechen.

Wer keine Mutzenmandelform hat, kann auch mit einem Teelöffeln länglichen Mutzen abstechen.

Speisefett in einem hohen Topf oder einer Fritteuse auf 175 °C erhitzen und die Mutzenmandeln portionsweise darin herausbacken.

Abtropfen lassen und in einem Staubzucker (Puderzucker) - Zimtgemisch wälzen.

Wer Zimt nicht so gerne hat, lässt es einfach weg.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.