

FOODKITCHEN

RHEINISCHE MUTZENMANDELN

RZFK_001162

ZUTATEN

Für ca. 35 Stück

40 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz
2 Eier (M)
1 EL Rum
2 EL Sahne
200 g Mehl (Type 405)
50 g gehäutete, gemahlene Mandeln
1/2 Päckchen Weinsteinbackpulver
1 l neutrales Öl zum Frittieren
Mehl für die Arbeitsfläche
Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1 Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen, dabei nacheinander die Eier dazuschlagen. Rum und Sahne unterrühren.

2 Mehl, gemahlene Mandeln und Weinsteinbackpulver dazugeben, alles auf die Arbeitsfläche schütten und zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

3 Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen. Mit einem bemehlten Teelöffel mandelförmige Teigstückchen ausstechen. Die „Mutzenmandeln“ portionsweise im heißen Öl in ca. 5 Min. goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen und am besten warm genießen.

Tipp

Weinsteinbackpulver ist absolut geschmacksneutral. Wer keines zur Hand hat, kann aber auch „normales“ Backpulver verwenden.

Zubereitung: ca. 20 Min.

Kühlen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 5 Min.

Pro Stück ca.: 84 kcal, 1,4 g E, 5,2 g F, 8 g KH