Mutzenmandeln

Die leckeren Mutzenmandeln werden in einigen Regionen vor allem an Fasching verspeist. Die Zubereitung des Rezepts lohnt sich aber das ganze Jahr über!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

500 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
150 g	Zucker
4 Spritzer	Backöl
1 Flasche	Rumaroma
3 Stk.	Eier
150 g	Butter (kalte)
Nach Belieben	Fett (zum Ausbacken)
Nach Belieben	Zucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Zuerst den Knetteig für die Mutzenmandeln zubereiten: Das Mehl mit dem Backpulver in eine große Rührschüssel sieben und gut mischen. Etwas auftürmen, in der Mitte eine Mulde ausformen. In diese Vertiefung die Eier, das Rum-Aroma sowie Backöl und Zucker hineingeben. Noch etwas Mehl in die Mulde geben und alle Zutaten in der Vertiefung zu einem zähflüssigen Brei verrühren.

2. Die kalte Butter klein schneiden, zum Brei geben, mit Mehl bestäuben. Nun mit den Händen alle Zutaten gründlich und schnell durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht an den Händen kleben bleibt und keine Klumpen aufweist. Sollte er dennoch kleben, kurz in den Kühlschrank stellen und dann fertigkneten. Den Teig für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Zucker in eine Schale füllen. Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen, den Teig ungefähr 1

Zentimeter dick ausrollen. Mit einer Ausstechform für Mutzenmandeln oder ähnlichen Form die Mandeln ausstechen. Alternativ: Mit zwei Teelöffeln vom Teig abstechen. Das Fett in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Mutzenmandeln darin schwimmend ausbacken lassen, bis sie goldgelb sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben und sofort im Zucker wälzen.

Tipp

Die Mutzenmandeln kann man, statt sie in Kristallzucker zu wälzen, nach dem Abkühlen auch mit Staubzucker bestreuen. Besonders lecker schmeckt eine Mischung aus Zucker und Zimt oder Staubzucker und Vanillezucker.