

Mutzemandeln



Rezept von Uta Wilms, Fotos von Claudia Balicki (bekannt von den Apfelbollen)

Zutaten:

3 Eier (150g)
40g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
500 gr. Mehl 405
5 gr. Backpulver
50 gr. geriebene Mandeln
75 gr. flüssige Butter

Zubereitung:

3 Eier (150g)
50g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
zusammen mit dem Schneebesen auf hoher Stufe cremig schlagen.

500 g Mehl (405) , 10 g Backpulver (evtl. geht auch weniger?)
gesiebt mit dem K Haken untermengen.

50 g geriebene Mandeln unterziehen und 75 g flüssige (NICHT heiß) Butter zusetzen.

Es ist ein leichter Knetteig.

1 cm dick ausrollen, abkühlen und absteifen lassen.

Dann ausstechen und im Öl/Fett bei 180 Grad backen. Als Ausstechform hatte ich hier ein Herz gelesen, dann teilen. Bei mir wurde jede Mutzemandel mit Liebe gemacht ☺☺. Jede einzelne gekugelt und an einem Ende spitz gerollt.



Die Form behalten hat zum Schluss eine einzige ☺

