Rezept

Mutzenmandeln

Ein Rezept von Mutzenmandeln, am 27.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl, plus mehr zum Bearbeiten
50 g	geschälte, gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
3	Eier (M-L)
	Puderzucker, zum Bestäuben
1 TL	Backpulver
125 g	Zucker
75 g	kalte Butter
500-1000 g	Kokosfett (je nach Topfgröße)

Rezeptinfos

Portionsgröße etwa 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, gemahlenen Mandeln, Zucker und Salz vermischen, dann die Butter in Würfel schneiden und die Eier zugeben. Alles von Hand oder mit der Küchenmaschine schnell zu einem Teig verkneten, sollte er noch sehr klebrig sein, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig in Folie wickeln und mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte knapp 1 cm dick und länglich (am besten orientiert man sich dazu an der Mutzenmandel-Ausstechform) ausrollen, dabei immer wieder mit Mehl bestäuben, damit er nicht klebt. Die Ausstechform fest in den Teig drücken, dann die einzelnen Teigmandeln mit den Fingern aus der Form drücken. Wer mag, kann die Mandeln danach auch mit bemehlten Händen noch perfekt in Form bringen.

3. Das Kokosfett in einem Topf zum Schmelzen bringen und erhitzen. Das Fett ist heiß genug (etwa 175°C), wenn an einem eingetauchten Holzkochlöffelstiel kleine Bläschen hochsteigen. Nun die Teigmandeln vorsichtig ins Fett gleiten lassen, gelegentlich wenden und in etwa 4 bis 5 Minuten gleichmäßig goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel entnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und lassen und mit Puderzucker bestäuben.