

## Rezept

# Mutzenmandeln mit Rum

Ein Rezept von Mutzenmandeln mit Rum, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Butter	<b>2</b> Eier (M)
<b>125 g</b> Puderzucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>300 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1/2 TL</b> Backpulver
<b>25 g</b> gemahlene Mandeln	<b>2 TL</b> Rum (nach Belieben)
<b>1 l</b> Pflanzenfett oder -öl zum Ausbacken	Mehl zum Verarbeiten
Puderzucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier, Puderzucker und Salz gut schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und kurz unter die Eiermischung rühren.
2. Lauwarme Butter, Mandeln und (falls verwendet) Rum dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 2 Std. kühlen.
3. In einem weiten Topf das Fett erhitzen. Mit einem Holzlöffel prüfen, ob es heiß genug ist: Bilden sich am Löffelstiel kleine Bläschen, ist die Temperatur richtig (ca. 175°).
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen. Mit der Form Mutzenmandeln ausstechen. Mit einer Schaumkelle jeweils ca. 20 davon in das heiße Frittierfett geben und in 3-4 Min. goldgelb ausbacken, dabei die Mutzenmandeln nach 2 Min. wenden.
5. Die Mutzenmandeln mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier entfetten. So fortfahren, bis alle ausgebacken sind. Die noch warmen Mutzenmandeln mit Puderzucker bestreuen.