

Mutzenmandeln

Zutaten:

Für den Teig:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- 30 g Mandeln (gehmalen)
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Apfelsaft (alternativ 1 EL Weinbrand, Cognac oder Rum)



Zum Ausbacken:

- Butterschmalz (oder Öl)

Für die Deko:

- Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Eier mit Salz und Zucker schaumig.
2. Gib Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Butter und Wasser hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Mürbeteig.
3. Bestreue deine Arbeitsfläche mit Mehl und rolle den Teig ca. 1 cm dick aus.
4. Stich kleine mandelförmige Teigstücke aus. Das geht am besten mit einem Mandel Ausstecher. Alternativ kannst du einfach kleine Herzen ausstechen und in der Mitte halbieren.
5. Erhitze so viel Fett in einem tiefen Topf, dass die Mutzen darin schwimmen können.
6. Gib nun die Teigstückchen nacheinander in das Fett und backe sie für ca. 10 Minuten

goldgelb. Das Fett darf nicht zu heiß sein, sonst verbrennen dir die Mutzen.

7. Nimm die Mutzen mit einem Sieb aus dem Fett und lasse sie auf Küchenpapier abtropfen.

8. Wälze sie noch heiß in Kristallzucker oder bestreue sie mit Puderzucker.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).