

Mutzenmandeln



Es geht doch nichts über (Ur-)Omas Rezepte!

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

Zutaten

50 g Butter

115 g Zucker

2 Eier

340 g Mehl

1TL Backpulver

2 EL Rum oder Cognac

750 g Weißes Speisefett zum Ausbacken

Zucker zum Wälzen



Zubereitung

- 1. Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben und mischen.
- 2. Zucker, Butter, Eier und Rum (oder Cognac) dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- 3. In Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 4. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und mit der Mutzen-Mandelform kleine mandelförmige Plätzchen ausstechen.
- 5. Das Speisefett in einem Topf erhitzen und die Mutzenmandeln goldgelb ausbacken (3-5 Minuten). Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In noch heißem Zustand in Zucker wälzen.