

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.