

Mutzenmandeln

Ein Karnevalsgebäck aus dem Rheinland.

Echte rheinische Mutzenmandeln gehören einfach zu jedem Karneval im Rheinland und auch darüber hinaus. Damit versüßen sie ganz traditionell nicht nur als Karnevalsgebäck, sondern passen auch zu jeder Silvesterfeier. Die Zubereitung ist recht unkompliziert und geht schnell.

Zutaten

- 300 g Mehl
- 125 g Zucker
- 75 g Mandeln (gemahlen)
- 65 g Butter
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zitronenschale (gerieben)
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- Frittierfett

Zubereitung

- Zucker und Butter schaumig rühren. Zitronenschale, Salz und Eier zufügen und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat.
- Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig kneten. Den Teig zu einer knapp 2 cm dicken Rolle formen. Kleine Stücke abschneiden und zwischen den Handflächen tropfenförmig rollen.
- Die Mutzenmandeln im heißen Fett goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mutzenmandeln/>