



# FREUNDESKREIS

## Rezept für Mutzenmandeln

### Zutaten für vier Personen

- 500 Gramm Mehl
- 250 Gramm Zucker
- 70 Gramm gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 2 Esslöffel Rum
- ½ geriebene Zitronenschale
- 1 Päckchen Backpulver
- Öl zum Frittieren
- Zucker



### Zubereitung

1. Zunächst den Zucker und die Eier in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
2. Dann Rum und die geriebene Zitronenschale hinzugeben und weiter verrühren.
3. Zuletzt das Mehl, die gemahlene Mandeln und das Backpulver hinzugeben, vermischen und auf der Arbeitsplatte händisch alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Wasser hinzugeben. Ist er zu flüssig oder klebrig, noch etwas Mehl hinzufügen.
5. Aus dem Teig zuerst kleine Kugeln formen und dann eine Seite zuspitzen, so dass die Form einer Mandel entsteht. Alternativ kann der Teig etwa einen halben bis einen Zentimeter dick ausgerollt und mit einer Mandelform ausgestochen werden.
6. Fett in einem Topf erhitzen, bis es flüssig ist. Sobald es an einem eingetauchten Holzlöffel Bläschen wirft, ist es heiß genug.
7. Die fertig geformten oder ausgestochenen Mutzenmandeln in das heiße Fett gleiten lassen. Ab und zu wenden. Sobald sie goldbraun sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb oder auf einem Tuch abtropfen lassen.
8. Zum Schluss die Mutzenmandeln in Zucker wälzen. Am besten haftet er, wenn das Gebäck noch heiß ist.