

## Muzenmandeln

**Zum Ausbacken:**  
Ausbackfett

**Knetteig:**  
325 g Weizenmehl  
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
8 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus RÖ.)  
2 Eier (Größe M)  
1 Pr. Salz  
100 g weiche Butter oder Margarine

**Außerdem:**  
Zucker



etwa 80 Stück



gelingt leicht



bis 80 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1

**1. Vorbereiten:** Das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 180°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden (Abb. 1).

**2. Knetteig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Muzenmandeln mit einer Muzenmandelform ausstechen (Abb. 2) oder mit 2 Teelöffeln formen.



Abb. 2

**3.** Die Muzenmandeln portionsweise schwimmend im siedenden Ausbackfett goldgelb backen (Abb. 3).



Abb. 3

**4.** Anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen (Abb. 4) und noch heiß in Zucker wälzen.



Abb. 4

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 6 g, Kh: 4 g, kJ: 315, kcal: 75

Rezept in "**BACKEN!**" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.