





Muzenmandeln

Kleingebäck in Fett ausgebacken, klassisch zu Karneval.

etwa 80 Stück    gelingt leicht  bis 80 Minuten



Zutaten:

Zum Ausbacken:

Ausbackfett

Mürbeteig:

325 g Weizenmehl

1 ½ 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

Wie werden Muzenmandeln zubereitet?:

1 Vorbereiten:

Das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden (Abb. 1).



2 Mürbeteig zubereiten:

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.



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



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

