

Rezept Muzenmandeln

Zutaten:

80 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
Prise Salz
1 Essl. Rum
½ Teel. Zimt
75 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
1 Teel. Backpulver
Mehl zum Ausrollen
2 kg Kokosfett zum Ausbacken
100g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, alle anderen Zutaten zugeben – das Mehl mit dem Backpulver vorher mischen – und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer fingerdicken Rolle formen, davon nussgroße Stücke abschneiden. Mit dem Handballen zu tropfenförmigen Gebilden drehen.

Backfett in einen hohen Topf oder einer Fritteuse auf 180°C erhitzen. Je 12 Muzenmandeln auf einmal im heißen Fett schwimmend goldbraun ausbacken. Das dauert jeweils etwa 4 Minuten. Auf Küchentrepp oder im Sieb abtropfen lassen. Noch warm mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren. (Anm. d. Red.: Geht aber auch noch nach Tagen). Ergibt etwa 80 Stück.

Arbeitszeit: 30 Minuten

Kalorien pro Stück: 40.