

Mutzemandeln

Zutaten

3 Eier
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
75 g geriebene Mandeln
60 g weiche Butter
60 ml Sahne
2 EL Rum (kann man auch durch Mineralwasser ersetzen)
375 g Mehl
2 TL Backpulver
Fritteuse oder Topf mit Fett



Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.

Weiche Butter, Mandeln, Sahne und Rum (Mineralwasser) hinzufügen und glattrühren.

Mehl und Backpulver mischen und mit einem Knethaken unter die Masse kneten.

Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Mit einem Teelöffel ca. 1 cm dicke Nocken abstechen und in der Fritteuse bei 180° (oder in einem Topf mit Fett) im in 4-5 Minuten goldbraun backen.

Mit Zucker bestreut servieren.