

Mutzenmandeln mit FEINMÜRBTEIG

KOMPLET FEINMÜRBTEIG

Teig

FEINMÜRBTEIG	1.000 g
Butter, weich	175 g
Vollei	250 g
Mandeln, gehackt, geröstet	75 g
Rum, Aroma	5 g
Zitronen, Aroma	2 g
Gesamt Teig	1.507 g

Dekor

Zucker	150 g
Gesamt Dekor	150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit: ca. 2 Minuten im langsamen Gang

Den Teig gut durchkühlen lassen, ausrollen und mit einem Mutzenausstecher ausstechen.

Teigdicke: ca. 10 mm

Danach im Siedefett abbacken und, noch im warmen Zustand, zuckern.

Fetttemperatur: 170 - 175° C

Backzeit: ca. 5 Minuten

Meistertipp:

Die gebackenen Mutzenmandeln können auch in Vanillezucker gewälzt und / oder mit NEUSCHNEE abgeseibt werden.



Aus Gutem das Beste backen!