

# Hier und heute



## Mutzenmandeln

Das tropfenförmige Gebäck hat Tradition zu Karneval. Die in heißem Fett gebackene Leckerei ist perfekt für den kleinen Hunger und schmeckt garantiert nicht nur Jecken. Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt, wie leicht man Mutzenmandeln backen kann.

## Rezept

### Mutzenmandeln

von Theresa Knipschild, für circa 40-50 Stück

### Zutaten

- 80 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 3 Prisen Salz
- 1 Ei
- optional 1-2 EL Rum oder 3-4 Tropfen Rosenwasser
- optional Abrieb einer halben Bio Zitrone
- optional 60 g gehackte und geröstete Mandeln
- 80 ml Milch
- 250 g Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl Type 630 und etwas für die Arbeitsfläche
- 7 g Backpulver
- 1 l Frittieröl
- etwas Zucker oder Zimt-Zucker-Mischung
- etwas Puderzucker zum Wälzen

### Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Knethaken in der Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät verrühren. Ei und gegebenenfalls Rum oder Rosenwasser ebenfalls zugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und zügig unter die Butter-Zucker-Mischung geben. Zum Schluss kurz die Milch unterkneten. Optional die gerösteten Mandeln unterheben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck drücken und in Frischhaltfolie gewickelt circa 30 Minuten kaltstellen.

Das Frittieröl in einem hohen Topf auf circa 160/170 °C erhitzen. Um herauszufinden, ob das Frittieröl bereits heiß genug ist, kann man den Holzstiel eines Kochlöffels oder Holzspieß in das flüssige Fett halten. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich um das Holz herum kleine Bläschen bilden und nach oben steigen. Dann hat das Öl eine Temperatur von etwa 170 °C und somit die optimale Temperatur zum Frittieren.

Ein Abtropfgitter mit Haushaltsrolle bereitstellen. Mutzen mit einer Ausstechform ausstechen. Ein Herzausstecher eignet sich auch. Dafür ein Herz ausstechen, in der Mitte halbieren und zu einer Mutzenmandel nachformen. Einige Mutzen zugleich im Topf circa 3 bis 4 Minuten von beiden Seiten frittieren. Abtropfen lassen und in Zucker wälzen. Wer mag, mit Puderzucker bestäuben. Die Mutzenmandeln schmecken frisch am besten.