

## Mutzenmandeln (Karneval/Silvester)

### Teig:

250 g Mehl  
1 gestr. Teel. Backpulver  
70 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
ca 3 Tr. Bittermandelaroma  
1/2 Fl. Rumaroma  
2 kleine Eier  
75 g Butter o. Margarine

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit den Knet-  
haken des elektr. Handrührgerätes durcharbeiten, mit den  
Händen zu einem Teig verkneten,  
ca 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca  
1 cm dick ausrollen und mit der Mutzenmandelform  
Mutzen ausstechen.

Die Mutzen nach und nach in siedendem Fett hellbraun  
backen.

Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut ab-  
tropfen lassen und noch heiß in feinem Zucker wenden.

### **Zum Ausbacken:**

Fett (Friteuse)

### **Zum Bestreuen:**

Feinster Zucker