



Die zuckersüßen Mutzenmandeln

Zutaten

- 125 g Butter
- 225 g Zucker
- 3 Ei(er)
- 2 Large Bourbon Vanillezucker
- 450 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- etwas Salz

Zubereitung

1. In einer Schüssel Butter mit 125g Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier unterrühren. Salz, die Hälfte des Vanillezuckers, Mehl und Backpulver unterrühren. Teig ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Aus dem Teig ca. 3 cm dicke Rollen formen. Mit einem Messer stumpfe Dreiecke oder Stücke abschneiden und diese portionsweise im Frittierfett (Sie benötigen ca. 2 Liter) ca. 2 Min. goldgelb ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. In einer Schüssel 100g Zucker und den Rest des Vanillezuckers mischen und die Mutzenmandeln darin wenden.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	7 g
Energie	46 kcal
Fett	2 g
Protein	1 Gramm

🕒 52 Minuten

⊕ 80 Stück