Klassische, Rheinländische Mutzenmandeln



Von Kuchenfee

So habe ich die in meiner Ausbildung in Köln kennen gelernt und esse sie bis heute super gerne!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**30 min**	**n/a**	**35 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **150 g** Puderzucker
- **200 g** Marizpanrohmasse
  gerieben
- **20 g** Rum
- **20 g** Milch
- **3 x** Eier
- **3 x** Eigelb
- **80 g** Butter
  flüssig
- **1 Prise** Salz
  großzügig
- **1** Vanillinzucker **Päckchen**
- **450 g** Mehl
- **5 g** Backpulver

Werkzeuge

- Topf
- Thermometer
- Nudelholz
- Waage
- Küchenmaschine

Zubereitung

01 Puderzucker, Marzipanrohmasse und Rum zu einer cremigen Massen verarbeiten. Dieser Schritt baucht oft etwas Mühe und Zeit!

02 Eier & Eigelb nach einander dazu geben. Milch dazu geben. Butter dazu geben.

03 Mehl & Backpulver dazu geben, kurz einarbeiten bis eine sehr feste Masse entsteht.

04 Die Masse abgedeckt mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

05 Das Fettbackgerät auf 175°C vorheizen.

06 Die Masse auf eine großzügig bemehlte Arbeitsfläche geben und auf etwa 8mm rollen. Mit dem Ausstecher ausstechen und überkopf ausschlagen.

07 Die Mutzenmandeln vorsichtig ins vorgeheizte Öl rutschen lassen und einige Minuten ausbacken bis sie goldig braun sind.

08 Nach Wunsch mit Puderzucker bestauben.