

Mutzen - Mandeln 1

Kategorien: Plätzchen, Fritöse, Kleingebäck, Saisongebäck

Zutaten für: 80 Stück

		In einer Schüssel
125	Gramm	Butter, weich
		Mit
125	Gramm	Zucker
		Schaumig rühren. Nach und nach
3		Eier
		Unterrühren
1	Prise	Salz
1	Pack.	Bourbon Vanillezucker
450	Gramm	Mehl
		Und
2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

unterrühren.

Teig ca. 30 Min. kalt stellen.

Aus dem Teig ca. 3 cm dicke Rollen formen. Mit einem Messer stumpfe Dreiecke oder Stücke abschneiden und diese in

2 l Frittierfett ca. 2 Min. goldgelb ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer Schüssel 100 g Zucker und 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker mischen und die Mutzenmandeln darin wenden.

Tipp: Servieren Sie dazu NESCAFÉ Espresso.

Die Nährwerte für 1 Portion: Eiweiß: 0 g, Kohlenhydrate: 7 g, Fett: 26 g
Brennwert: 1134 kJ (271 kcal)