

KUCHENGLÜCK

Mutzenmandeln



ZUTATEN (ca. 650 g)

Für den Teig:

50 g Butter
125 g Zucker
2 Stk. Eier (Gr. M)
2 EL. Rum
1 Prise Salz

375 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

1 Pck. Backpulver
2-3 EL. Milch

Sonstige:

Frittierfett
Zimtzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1. 50 g Butter, 125 g Zucker und Salz schaumig rühren, nach und nach die Eier und den Rum zugeben.
2. **375 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit 1 Pck. Backpulver mischen und mit der Buttermasse sowie der Milch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.
3. Den Teig kurz und kräftig geschmeidig kneten, auf 1 cm Stärke ausrollen und mit einem Mutzenmandel-Ausstecher mandelförmig ausstechen (oder mit einem Pizzaschneider zu Mutzen schneiden).
4. Das Frittierfett auf 175 °C erhitzen, Mutzen hineingeben und unter ständigem Rühren Backen.
5. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und direkt in Zimtzucker wälzen.



glutenfrei

www.komeko.de

