

## Muzemandeln



Nach Sessionsstart im Karneval haben Muzemandeln, je nach Region auch Mutzenmandeln genannt, Saison. Die etwa pflaumengroßen, frittierten Mürbeteiglinge sind Kultgebäck vor allem in rheinischen Gefilden.

### Zutaten für 40 bis 50 Stück

- 2 Eier (L)
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Marzipanrohmasse (gut gekühlt, dann kann man sie gut raspeln)
- 275 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 50 g Butter (flüssig)
- 50 ml Milch
- 1 TL Bio-Zitronenschale, gerieben
- ½ TL Salz

### außerdem:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- Rapsöl zum Ausbacken
- 150 g Zucker
- 1 EL Zimt, gemahlen

**besondere Utensilien:**

- Handrührgerät mit Knethaken
- Frischhaltefolie
- Teigrolle
- Muzemandel-Ausstechform – man kann die Muzemandeln aber auch von Hand formen
- Fritteuse oder Topf als Ersatz
- Schaumkelle
- Küchenpapier

**Zubereitung:**

- Eier mit Zucker schaumig rühren.
- Kalte Marzipanrohmasse grob raspeln und zusammen mit den Mandeln zugeben.
- Mehl, Backpulver, flüssige Butter, Milch, Zitronenschale und Salz zu der Masse geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Dabei nicht zu stark kneten, denn der Teig darf nicht zäh werden.
- Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens eine, besser zwei Stunden lang in den Kühlschrank legen.
- Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den kalten Teig auf eine Dicke von ein bis zwei Zentimetern ausrollen.
- Mit dem Muzemandel-Ausstecher tropfenförmige Stücke ausstechen. **Tipp:** Wer einen solchen Ausstecher nicht zur Hand hat, kann mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (Durchmesser ca. fünf Zentimeter) runde Teigplättchen ausstechen und diese dann mit dem Messer mandelförmig ausschneiden.
- Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 170 Grad Celsius erhitzen.
- In einer Schale Zucker mit Zimt mischen.
- Muzemandeln in das Fett geben und rund fünf Minuten goldgelb ausbacken. Einmal wenden.
- Mit der Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch heiß in Zucker-Zimt wenden.
- **Tipp:** Dazu schmeckt Vanillesoße.
- Und dann: Haut rein! Alaaf und Helau!