

Doro's Muzen- Muzemandeln (Altrheinisches Rezept)

Zutaten:

500 g Mehl (405er)
60 g Butter
150 g Zucker
3 Eier Hkl. M
1 zusätzliches Eigelb
60 g geriebene Mandeln
1 Esslöffel Rum
5 Esslöffel Sahne
etwas Zitronenabrieb
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
nach Belieben etwas Rosenwasser



Weiter benötigtes Material:

1000 g Pflanzenfett zum ausbacken.
etwas Puderzucker zum abschließenden bestreuen.

Vor- & Zubereitung:

Die 60 g weiche Butter zusammen mit 150 g Zucker und 3 frischen Eiern und 1 zusätzliches schaumig rühren.

Die 60 g geriebene Mandeln, 1 Esslöffel guten Rum (*ich verwende Pott-Rum*), 5 Esslöffel Sahne dazugeben.

Das Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu und alles gut durchkneten. Die Zutaten mit Handrührgerät und Knethaken, erst auf kleinster Stufe, danach auf höchster Stufe zu einem glatten Teig rühren.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig gut ausrollen, danach mit Förmchen ausstechen, oder auch mit zwei Löffeln portionsweise aus dem Teig nehmen und die Nocken formen.

Das Fett in einem hohen Topf erhitzen, dann Portionsweise die Muzemandeln darin goldgelb backen, danach mit einer Schöpfkelle aus dem Fett holen und abtropfen lassen.

Muzemandeln in ein Sieb zum abtropfen geben, oder auf Küchenpapier gut entfetten lassen, danach mit Puderzucker bestreuen.

In einer Schale oder auf einem Teller anrichten.

Der Clou des Teiges:

Aus demselben Teig werden im Rheinischen auch die „Muzen“ gemacht!

Einfach den Teig flach auswalzen, dann mit einem Teigröllchen in kleine (ca. 3 cm) Rechtecke oder Routen ausschneiden und weiter wie die Muzemandeln behandeln.



So sehen die „MUZEN“ dann aus!