

## Mutzen-Mandeln

etwa 120 Stück

Zutaten:

3 Eier,

1 Eigelb mit

180 g Puderzucker,

etwas Salz und

einem Beutel Zitroback dickschaumig rühren.

50g heiße Butter,

1 Beutel Rumback,

500 g Weizenmehl Typ 405 mit

10 g Backpulver vermischen und alles unterarbeiten.

Den Teig etwa 1 Stunde kalt stellen, 1 cm dick ausrollen,

mit einem Mutzen - Mandelausstecher ausstechen und in der Friteuse bei etwa 170 Grad Celsius backen.

Danach in Zimtzucker oder in mit Vanillinzucker vermischem Zucker wälzen.

