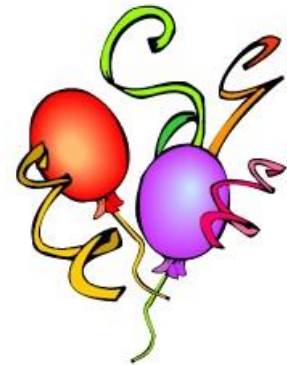


## Rheinische Mutzenmandeln

ein typisches Karnevalsgebäck

### Zutaten:

- 🍎 100 g Butter,
- 🍎 60 g Zucker
- 🍎 abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 🍎 1 Prise Salz
- 🍎 2 Eier
- 🍎 250 g Mehl
- 🍎 1 Tl. Backpulver
- 🍎 2 cl. Rum
- 🍎 Fett zum Ausbacken (im Originalrezept Schweineschmalz)
- 🍎 Puderzucker



### Zubereitung:

Butter schmelzen, mit Zucker und Eiern schaumig rühren, Salz, Zitronenschale, Rum und das mit Backpulver vermischte Mehl zufügen, alles miteinander vermengen.

Der Teig muss eine feste Konsistenz haben.

Mit 2 Teel. die Mutzenmandeln aus dem Teig ausstechen.

Schwimmend in 180 Grad heißem Fett ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen.