

## Lecker in die tollen Tage – mit Muzenmandeln!

Die fünfte Jahreszeit steuert auf ihren Höhepunkt zu und da darf Fettgebackenes wie Muzenmandeln nicht fehlen. Ein leckeres Rezept von unserem SWR4 Konditor Joachim Habiger.

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Koch/Köchin: Joachim Habiger

### Zutatenliste:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g Eier (3 Stück)
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl (Type 550)
- 2 TL Backpulver
- Zirka 1 kg Fett zum Ausbacken
- Zimtzucker

### Die Zubereitung

Butter in Würfel schneiden und in eine Anschlagmaschine geben. Zucker, Salz und Eier hinzufügen. Zirka fünf Minuten gut aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach in die Butter-Eier-Masse untermischen. Zum Schluss nochmals kräftig durchkneten.

*Tipp: Verwenden Sie unbedingt Mehl Type 550! Das gibt eine bessere Bindung bei einem hohen Zuckeranteil. Der Teig wird damit fester!*

Den Mürbeteig anschließend für zirka 15 Minuten in die Kühlung stellen. Den Teig ein Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Tropfen- Ausstecher (Muzenmandel-Ausstecher) Stücke ausstechen.

*Tipp: Wenn Sie keinen Muzenmandel-Ausstecher haben können Sie auch eine Herzform verwenden und das ausgestochene Stück hinterher halbieren.*

Goldgelb in heißem Fett ausbacken (zirka vier bis fünf Minuten). Entweder im Topf oder der Fritteuse.

*Tipp: Nehmen Sie die Muzenmandeln aus dem Fett und legen sie dann auf ein Krepp-Papier! So wird das überflüssige Fett aufgesaugt.*

Zum Schluss in Zimtzucker oder Puderzucker wenden.

SWR4 Baden-Württemberg | Joachim Habiger | 19.02.2025