



Mutzenmandeln, das beliebte „Weihnachtsmarkt Schmankerl“

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, einfach beschrieben, schnell gemacht

Zutaten

- 100 g Butter
- 175 g Puderzucker
- 100 g fein geriebene Mandeln
- 50 g Marzipan
- 500 g Mehl
- 3 ganze Eier
- 2 Eigelbe
- 2 Tl Backpulver
- 20 ml Amaretto
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Puderzucker, die Eier mit der Butter schaumig rühren, eine Prise Salz, Amaretto und den Zitronenabrieb dazu geben. Dann folgen das Marzipan und die gemahlene Mandeln.

Schritt2

Das Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen, unter die Masse heben und gut verkneten. Ca. 30 min. in Küchenfolie in den Kühlschrank geben, ausruhen lassen.

Schritt3

Mit einem Mutzenmandel - Ausstecher, oder mit den Händen

Schritt4

und / oder einem Teelöffel, kleine Tropfen formen und zunächst auf Backtrennpapier legen.

Schritt5

In 180 ° C heißem Pflanzenfett goldbraun heraus backen, anschließend in Zimt - Zucker wälzen

Rezeptart: Kölsche Rezepte, Rheinisch, Teegebäck **Tags:** hausgemacht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mutzenmandeln-das-beliebte-weihnachtsmarkt-schmankerl/>