

Genießen

Silke Senft

Donnerstag, 08.02.2024

Schoko-Mutzenmandeln

Für ca. 35 Stücke

Zutaten:

Für den Teig:

80 g zimmerwarme Butter
 50 g Zucker
 etwas Salz
 1 Ei (Größe M)
 2 EL brauner Rum
 1 EL Back-Kakao
 250 g Weizenmehl (Type 405)
 1/2 Pck. Backpulver
 40 Schokodrops oder -chunks in Zartbitter zum Backen
 Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem:

Herzausstecher (Ø ca. 5 cm)

Frittierfett zum Ausbacken oder 1 Liter Sonnenblumenöl

Zucker, Zimtzucker oder Puderzucker zum Bestreuen

(digitales) Küchenthermometer

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Silikonschaber mischen.
2. Ei zugeben und unterrühren.
3. Rum und Back-Kakao in eine kleine Schüssel geben, verrühren und unter den Teig rühren.
4. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen mischen. Mehlmischung zum Teig geben und mit der Hand oder mit Hilfe des Handrührgeräts mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten.

Lisas Tipp: Den Teig kann man sofort verarbeiten!

5. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 Zentimeter dünn ausrollen.
6. Mit dem Herzausstecher dicht an dicht Herzen ausstechen, auf eine Herzhälfte einen Schokodrops legen und das Herz zusammenklappen.

Lisas Tipp: Hierdurch entsteht die Mandelform. Die Herzhälfte am Rand sorgfältig zusammendrücken, damit die Herzen beim Frittieren nicht aufklappen.

7. Die Mandeln eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
8. Fittierfett in einem hohen Topf auf 165 Grad erhitzen und die Mandeln portionsweise darin frittieren. Mutzenmandeln hierbei mit der Schaumkelle bewegen, bis sie goldbraun gebacken ist.
9. Mutzenmandeln mit der Schaumkelle zum Abtropfen kurz auf Küchenpapier geben und entweder in feinem Zucker oder Zimtzucker wälzen oder mit Puderzucker bestäuben. Sofort genießen!