

VERPOORTEN Mutzenmandelherz

Zutaten

Rheinische Mutzenmandeln für die Homeparty - Karneval und Valentinstag: "Eierlikör Mutzenmandelherz"

Für den Teig:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Mehl

88 g Puderzucker

1 frisches Ei

1 Eigelb

90 g Marzipan

35 g Butter

1 g Hirschhornsalz (AHC-Trieb, früher ABC-Trieb genannt. Erhältlich im Backregal oder beim Bäcker/Konditor.)

Prise Salz, Vanille, Zitronenabrieb

Für das fertige Mutzenmandelherz:

Zimtzucker und Puderzucker

Zum Ausbacken:

2 kg Frittierfett

Zubereitung

Teig:

1. Eier, Gewürze und Puderzucker leicht anwärmen und mit dem Handrührgerät aufschlagen.

2. Marzipan mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt arbeiten und nebenbei die Butter auflösen (nicht zu stark erwärmen).

3. Gekühltes Mehl auf die Arbeitsfläche und mit allen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten, anschließend den Teig abgedeckt mind. 3 Std. ruhen und kühlen lassen.

4. Den Teig mit etwas Mehl auf ca. 1 cm Dicke ausrollen und mit einem Herzausstecher ausstechen.

5. In der vorgewärmten Friteuse (170 Grad Celsius) unter ständiger Bewegung gold-braun ausbacken und anschließend im Zimt-Zucker wälzen.

Leser-Tipp

Tipp: Vor dem Genuss das Mutzenmandelherz mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit ein paar Früchten und VERPOORTEN-Sahne dekorieren.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN Mutzenmandelherz](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de