Mandelzöpfchen

Zutaten für etwa 20 Stück:



Teig:
500 g Mehl
1 Prise Salz
30 g Hefe
150 ml Milch (ungefähr)
50 g Zucker
2 Eier
80 g Butter
geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

Außerdem:
Speisestärke
2 kg Pflanzenfett oder Öl
100 g gehackte Mandeln
Zimtzucker

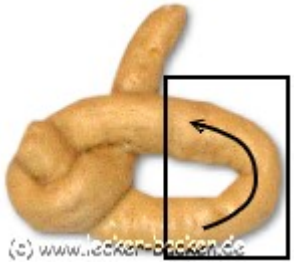
Bildanleitung:



Zöpfchen etwa 20 cm ausrollen …



auf Halber Länge eine Schlaufe formen …



das Ende einmal von oben durch die Schlaufe ziehen …



die Schlaufe einmal nach oben drehen …



Das Ende unten durch die Schlaufe stecken.

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen etwa 8 Minuten mit dem Handrührgerät gut verkneten. Es muss einen etwas festeren Teig geben, der sich beim Kneten von dem Schüsselboden löst. So lange kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. Zum Schluss die gehackten Mandeln unterkneten. Anschließend Teig zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Teigstücke abwiegen (50 Gramm), vorlängen und Zöpfchen nach Bildanleitung formen.
Ein Geschirrtuch auf ein Backblech legen, gut mit Stärke bestäuben, und mit der Hand verreiben.
Zöpfchen versetzt auf das bestaubte Geschirrtuch legen. Mandelzöpfchen mit einer Plastiktüte (am besten Blech in zwei

frische Müllbeutel stecken!) zudecken. Darauf achten, dass die Tüte die Teiglinge nicht berühren.
Etwa 3 Stunden bei Zimmertemperatur langsam gehen lassen. Fett in einem großen, breiten Topf mit Deckel erwärmen. Dabei achten, dass das Fett nicht zu heiß ist! (Wichtig!) Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Zöpfchen vorsichtig, mit der Oberseite in das Fett legen. Nachdem die Mandelzöpfchen eine helle Farbe haben, mit zwei Gabeln wenden. Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, kurz auf ein Küchenkrepp legen und in Zimtzucker wälzen.

Tipp:
Aus Mandelzöpfchen kann man Mandel-Sahnezöpfchen herstellen. Einfach fertige und erkaltete Zöpfchen quer halbieren und mit geschlagener Sahne füllen.
Schmeckt lecker!