Muzenmandeln



Zutaten

Teig:

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g geriebene Mandeln
- 250 g Mehl
- 1/4 Päckchen Backpulver
- 1 Messerspitze Salz
- 1 Teelöffel Zimt

Außerdem:

- Fett zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren. Zucker, Eier, geriebene Mandeln und Mehl mit Backpulver und Gewürzen hinzufügen und alles miteinander verkneten.

2. Teig etwa 1-2 cm dick ausrollen, und mit einem

Ausstecher mandelgroße Plätzchen ausstechen.

3. Das Ausbackfett auf 160°C vorheizen und die Plätzchen schwimmend im Fett ausbacken.

4. Noch warm in Puderzucker wälzen.