



Die Genuss-Profis.

Mutzenmandeln



Zutaten:

Mutzenmandelteig:

2.000 g VORTELLA-Premium-Back
3.750 g Puderzucker
500 g Mandelgrieß
750 g VORTELLA-Mandelmasse
2.000 g Eier
600 g Wasser
50 g Salz
24 g VORTELLA-Rum-Aroma
9.000 g Weizenmehl, Type 550
92 g Backpulver

18.766 g Mutzenmandelteig

Weitere Zutaten:

Süßer Schnee

Herstellung Mutzenmandeln:

Die Mutzenmandeln ausstechen. In der Fritteuse backen.

Ausrollstärke:	ca. 6 mm
Backtemperatur:	165° C
Backzeit:	wie üblich

Nach dem Backen mit Puderzucker abstauben.

Herstellung:

Mutzenmandelteig:

Alle Zutaten, außer dem Weizenmehl-Backpulvergemisch glatt rühren. Zum Schluss das Weizenmehl-Backpulvergemisch zugeben und die Masse zu einem Mürbteig verarbeiten.