



Die Genuss-Profis.

Mutzenmandeln



Zutaten:

Mutzenmandelteig:

- 1.000 g VORTELLA-Premium-Back
 - 1.900 g Staubzucker
 - 1.000 g Vollei
 - 200 g Wasser
 - 400 g VORTELLA-Mandelmasse
 - 250 g Mandelgrieß
 - 25 g Salz
 - 20 g Vanille-Aroma
 - 20 g Rum-Aroma
 - 4.500 g Weizenmehl, Type 550
 - 45 g Backpulver
-

9.360 g Mutzenmandelteig

Weitere Zutaten:

Süßer Schnee

Herstellung Mutzenmandeln:

Den Mutzenmandelteig auf ca. 6 mm ausrollen.

Die Mutzenmandeln ausstechen. In der Fritteuse backen.

Backtemperatur: 175° C

Backzeit: 8 - 10 Minuten

Nach dem Backen mit süßem Schnee abstauben.

Herstellung:

Mutzenmandelteig:

Alle Zutaten, außer Mehl und Backpulver, im Knetter glattarbeiten. Das Mehl-Backpulvergemisch zugeben und zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Litergewicht: 840 - 880 g/l