

Blattmutzen

Backmischung

1000 g netto

Mutzenmehl mit den Eiern vermischen. Die Butter flüssig machen und noch im lauwarmen Zustand unter den Teig arbeiten. Dann den Teig 10 Minuten ruhen lassen und nochmals durchkneten. Den Teig ca. 1 mm ausrollen und Rauten von ca. 8cm x 3cm ausschneiden.

Im heißen Fett bei ca. 170°C – 180 °C in ca. 5 Minuten ausbacken. Zum Abtropfen auf ein Kuchengitter legen und noch lauwarm mit Puderzucker bestreuen.

Je nach Geschmack kann noch ein Schuß Rum oder Bittermandelaroma zugefügt werden.

Mischung	Ei	Butter/Marg.
500 g	4	40 ml
1000 g	8	80 ml

Sollte Ihnen der Teig zu weich erscheinen, geben Sie Esslöffelweise normales, handelsübliches Weizenmehl Type 405,550 zu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat d.h. sich mühelos ausrollen lässt.

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, Backpulver, jod. Salz, Zimt, Zitronenaroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1512 kJ (361 kcal)
Fett	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	78,1 g
davon Zucker	25,7 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	1,0 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.