

## | MUTZEN-BACKREZEPT



Ab 3 Jahren | Schwierigkeit: ★ | 30 Minuten Vorbereitung, 2 Stunden Ruhezeit

### Sie benötigen:

- Für ungefähr 50 Mutzen:
- 500 g Mehl
- 3 Eier
- 100 g Puderzucker
- ein knappes Glas Milch
- 80 g Butter
- 1 Tütchen Backpulver

### Zubereitung des Teigs:

- Mehl zu einem „Berg“ aufschütten und eine Vertiefung in die Mitte machen. Milch allmählich hinzugeben und verkneten, anschließend die drei Eier, den Zucker, dann die geschmolzene Butter und das Backpulver hinzugeben und alles gut verkneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und zwei Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

### Mutzen herstellen:

- Die Teigkugel halbieren, um den Teig leichter ausrollen zu können. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, ebenso den Teig, damit er nicht an der Teigrolle festklebt. In alle Richtungen ungefähr 0,5 cm dick ausrollen und den Teig in Quadrate oder Rauten schneiden.
- In der Friteuse goldbraun werden lassen und herausnehmen. Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.