

Muffins, englische Teebroetchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Fritieren

500 g Weizenmehl
2 ts Backpulver
150 g Zucker
3 dr Backöl Bittermandel
1 Fläschchen Rum-Aroma
3 Eier
150 g Kalte Butter
Fett; zum Backen
-- Schweineschmalz
-- Kokosfett
-- Speiseöl
Zucker

* GEPOSTET VON

-- Simone (Volker Klos)
-- 04.05.1993
-- Handbuch der Versuchs-
-- kueche, Dr. Oetker 1938

Mehl mit Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Backöl, Aroma und Eier hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Butter in Stücke schneiden, auf den Brei geben und mit Mehl bedecken. Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, Mutzenmandeln ausstechen und schwimmend in siedendem Backfett goldgelb backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Kuchenrost gut abtropfen lassen und noch heiß in Zucker wälzen.