Rheinische Muzen

Im Fett ausgebackene Rheinische Spezialität für die Karnevals- und Winterzeit: Muzen mit Zucker.

Zutaten:

350g Mehl
60g Zucker
3 Eier
90g Butter
1 Eßlöffel Rum
saure Sahne

Fett um Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Zutaten zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten, dem nach Bedarf saure Sahne zugefügt wird. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und in 3 Lagen übereinanderschlagen, danach wieder ausrollen. Das Ausrollen und übereinanderlegen noch 2 Mal wiederholen. Den Teig anschließend nochmals kühl ruhen lassen.

Den Teig sehr dünn ausrollen und in Rhomben schneiden oder ausrädeln. Die Rhomben in heißem Fett rasch von beiden Seiten hell ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Puderzucker übersieben.