

Rezept Muzen

Muzen sind vergleichbar mit Krapfen, werden also im Fett gebacken.

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Schale einer Zitrone
50 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
1 Prise Salz
Fett zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Butter mit dem Salz, dem Zucker, den Eiern sowie der abgeriebenen Zitronenschale mit einem Rührgerät schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung sieben.

Alles zusammen zu einem glatten Teig verrühren, dieser sollte nun ca. 30 min gehen.

Reichlich Fett in einem Topf erhitzen, bzw. ist die Friteuse ebenso zum Ausbacken geeignet. Das Fett sollte eine Hitze von 170°C erreichen.

Sobald das Fett die gewünschte Hitze erreicht hat, mit Hilfe von zwei Esslöffeln die Muzen formen und in das Fett gleiten lassen. Die Muzen so ca. 1 bis 2 min ausbacken, anschließend aus dem Fett nehmen und die Muzen auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)