

# Das Bauernkochbuch vom Dreimühlenhof

## Muzen

*Für ca. 4 Personen*

### Zutaten:

*100 g Butter*

*60 g Zucker*

*1 Prise Salz*

*2 Eier*

*1-2 Eßl. Rum*

*100g Mondamin*

*250 g Mehl*

*1 Teel. Backpulvert*

### Anweisungen:

*Butter / Zucker / Salz und Eier schaumig rühren.*

*Rum hinzufügen*

*Mondamin / Mehl und Backpulver vermischen und sieben*

*nach und nach unter den Teig rühren.*

*30 min. ruhen lassen*

*Fritteuse mit Fett auf 180 C° erhitzen*

*1 Eßl. Teig im Fett von beiden Seiten ausbacken*

*auf einem Krepptuch abtropfen lassen und nach Belieben mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.*

*Lasst es Euch schmecken*