



## Ein schöner Brauch zum Almagtrieb: Almnüsse

Menge	Zutaten	Zubereitung
125 g 1 P. 1 50 ml 1 Prise 1 EL 250 g 1TL	Pudersucker Vanillinzucker Ei Sahne Zimt Rum Mehl Backpulver	Zucker, Eier, Sahne und Geschmackszutaten verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Es entsteht ein gut formbarer Teig. Feine Wülste formen und diese mit der Schere in nussgroße Stücke schneiden. Wulst dabei immer drehen! Stückchen portionsweise auf ein Butterbrotpapier legen.
500 g/ml	Kokosfett oder Öl	
<p>Fett in einem Topf erhitzen. Teigstücke portionsweise ins heiße Fett geben und leicht bräunen (ca. 2-3 Minuten). Mit einer Schaumkelle aus dem heißen Fett nehmen und auf ein Küchentuch legen. Almnüsse abkühlen lassen und in einem Schraubdeckelglas luftdicht aufbewahren.</p> <p style="text-align: center;"><b>Vorsicht: Verbrennungsgefahr am heißen Fett!!!</b></p>		