

Rezept Rosinenplätzle

Rosinenplätzle

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
100 g Rosinen
0,08 l Rum oder 0,1 l Apfelsaft
1 – 2 TL abgeriebene Orangenschale
1 Msp Nelkenpulver
1 Msp Macis (Muskatblüte)
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

5 Stunden die Rosinen mit dem Rum benetzen oder mit Apfelsaft
Den Ofen auf 175° C vorheizen.

Butter, Zucker und die Gewürze mit der Küchenmaschine schaumig schlagen.

Die Rosinen mit einem Küchensieb gut abtropfen lassen.

Mehl und Rosinen in die Eiermasse einarbeiten.

Das Blech mit Backpapier auslegen und mit Teelöffeln kleine Teighäufen entstehen lassen.

Ca. 10 min backen, diese mit dem Papier vom Backblech ziehen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten