



Rosinenplätzchen

Leicht und schnell gemacht.
Für ca. 50 Stück.

Zutaten:

100 g Rosinen
3 Esslöffel Rum (ersatzweise heißes Wasser)
125 g weiche Butter
125 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitronen
2 Eier
200 g Mehl (Type 405)
1/2 Teelöffel Backpulver
50 g gemahlene Mandeln

Außerdem: Backtrennpapier für das Blech

Zubereitung

In dem Rum oder Wasser die Rosinen 15 Minuten ziehen lassen. Die Butter schaumig schlagen und zwischendurch Zucker, Zitronenschale und die Eier hinzufügen und weiterschlagen.

Backpulver mit dem Mehl mischen und unter das Buttergemisch von unten mischen. Danach die Rosinen und die Mandeln dazugeben.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backpapier auf dem Backblech auslegen. Wallnussgroße Haufen mithilfe von zwei Teelöffeln auf Abstand auf das Backblech geben. Im Backofen die Rosinenplätzchen in der Mitte 10 Minuten backen.