

Kirschplätzchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

8 sl Knäckebrot; evtl. mehr
2 Eier; evtl. mehr
100 g Zucker
1 pk Vanillezucker
1 pn Backpulver
1 c geriebene Mandeln
1 c Rosinen
100 g Butter
1 Gläschen Rum nach Geschmack
40 g gehackte Schokolade; nach
; Geschmack süß oder bitter
Fett; fürs Blech

Das Knäckebrot in einem Küchenhandtuch zerbröseln und eventuell im Mixer noch weiter zerkleinern. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Die Knäckebrotbrösel dazugeben und mit dem Backpulver vermischen. Die geriebenen Mandeln, die Rosinen und die geschmolzene Butter dazutun. Eventuell noch ein Gläschen Rum und ein paar Schokostückchen untermengen. Den Teig mit einem Löffel auf ein gebuttertes Blech oder eine Backfolie in gleichmäßige Häufchen verteilen. Mit der angefeuchteten Hand leicht flach drücken und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 30 Minuten backen.