

Süße Osterringe

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Plätzchen

350 g kernlose Rosinen
1/8 l Bourbon Whiskey
60 g Butter
100 g brauner Zucker
2 Eier
180 g Mehl
1/2 pk Backpulver
1 1/2 ts Zimtpulver
1/2 ts Nelkenpulver
1/2 ts geriebene Muskatnuß
400 g halbierte Pecan- oder
; Walnüsse
400 g halbierte kandierte Kirschen
20 g Margarine zum Einfetten

Rosinen über Nacht zugedeckt im Whiskey ziehen lassen. Am nächsten Tag gut abtropfen lassen. Butter, Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig rühren.

Mehl und Backpulver über die Masse sieben. Zimt, Nelkenpulver, Muskatnuß zugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Rosinen, Nüsse und Kirschen unterkneten.

Backblech einfetten, Teig teelöffelweise abstechen und kleine Häufchen aufs Blech setzen. Die Plätzchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas Stufe 3) 20 Minuten backen.

Anstelle von Rosinen kann man auch Feigen nehmen. Haltbarkeit: 3 Monate