

Weihnachtsbacken Rezepte

Rosinenberge

Anzahl: 35 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

S

200 g	weiche Butter	1	Essl. Milch, evtl. mehr
125 g	Zucker	100 g	Mandelstifte
1	Btl. Citro-back	100 g	Rosinen
3	Eigelb	1	Essl. Rum,
250 g	Mehl, Type 1050	50 g	Sukkade, gewürfelt
1/4 Teel.	Backpulver		

Gewaschene Rosinen in Rum durchziehen lassen. Butter und Zucker schaumig rühren. Citro-back, Eigelbe, Mehl, Backpulver, Milch, Mandelstifte, eingeweichte Rosinen und Sukkade untermischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Berge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und backen.