

Budapester Rosinen - Schnitten

Kategorien: Plätzchen, Land, Ungarn

Zutaten für: 1 Portion

175	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
2		Eier
1	Prise	Salz
325	Gramm	Mehl
200	Gramm	Rosinen

Anleitung:

Die Rosinen in heißem Wasser aufquellen lassen. Die Butter in einer erwärmten Schüssel mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die übrigen Zutaten begeben und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Davon eine Stange formen und in der kühle 2 Stunden ruhen lassen. Mit einem scharfen Messer in ca. 6 cm Lange Stücke schneiden und diese in mittelhitze hellgelb backen. Eventuel noch heiss mit Vanilleglasur überpinseln.