

Nuss - Rosinen Schnitten Gef.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
2	Teel.	Zitronensaft
500	Gramm	Mehl
100	Gramm	Rosinen
2		Eier
200	Gramm	Puderrucker
2	Teel.	Backpulver
8	Essl.	Rum
2		Eigelbe
250	Gramm	Mandeln gehackte
100	Gramm	Gehackte Walnusskerne

Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 60 Minuten kühl stellen. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Grösse des Backblechs ausrollen, mit Butterbrotpapier belegen und aufrollen. Backblech einfetten, restlichen Teig darauf ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Für die Füllung die angegebenen Zutaten verrühren und auf den Teig streichen. Aufgerollten Teig darüberrollen und Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

Elektroherd: 200Grad

Heissluftherd: 175Grad

Gasherd: Thermostat Stufe 3

Backzeit: 20 bis 25 Minuten

Puderrucker mit Zitronensaft verrühren und das heisse Gebäck damit bestreichen. In Rechtecke schneiden und je eine Haselnuss daraufsetzen