

Plätzchen mit Trockenobst

Kategorien: Plätzchen, Oriental, Land, Früchte, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
190	Gramm	Zucker, braun
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Puddingpulver (Vanillegeschmack)
600	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
300	Gramm	Trockenfrüchte, gemischt (Aprikosen, Pfirsiche, -- Pflaumen, Rosinen, Datteln)
50	Gramm	Mandel(n), gehackt
20	Gramm	Ingwer, kandiert
1/2	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Kardamom
6	Essl.	Cointreau
	Etwas	Orangenschale

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Das Trockenobst und den kandierten Ingwer klein hacken. Butter, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer ca. 3 Minuten cremig schlagen. Die Eier untermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver, Orangenschale und Gewürzen vermischen und nach und nach untermengen (am besten Knethaken verwenden). Den Cointreau dazugeben und unter den Teig mengen. Jetzt die gehackten Mandeln, das Trockenobst und den Ingwer unterheben.

Den Backofen auf 200°C (Umluft: 190°C) vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit dem Teelöffel immer kleine Portionen abstechen, zu Kugeln formen und auf das Papier setzen. Die Plätzchen verlaufen nicht stark, sodass der Abstand nicht so groß sein muss. Die Plätzchen ca. 10 - 12 Minuten backen (je nach Backofen variiert die Zeit).