

Prinzen - Schnitten.

Kategorien: Plätzchen, Omarezept

Zutaten für: 1 Rezept

		Omarezept alte Rezept aus ca.1950
200	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Zucker
1/2		Zitrone; die abgeriebene Schale
140	Gramm	Mondamin
120	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
3		Eier
1	Essl.	Rum
100	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Zitronat
125	Gramm	Geschälte, gehackte Mandeln
250	Gramm	Rosinen
125	Gramm	Korinthen

Anleitung:

Butter oder Margarine schaumig rühren, Zucker und abgeriebene Zitronenschale dazugeben und rühren. Nach und nach löffelweise gesiebtes Mehl, Mondamin und Backpulver, sowie die ganzen Eier hinzugeben. Zuletzt den Rum, feingeschnittenes Orangeat und Zitronat, Mandeln und die gewaschenen, gemehlten Rosinen und Korinthen vorsichtig unter den Teig ziehen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und backen.

Elektro: Oberhitze 2/Unterhitze 3, 25-30 Minuten und ohne Strom 5-8 Minuten Gas: 25-30 Minuten bei 1/2 großer Flamme

24 Stunden nach dem Erkalten in Vierecke schneiden und mit farbigem Zuckerguß überziehen und verzieren.

Ich habe bewußt die Anweisung für den Herd so gelassen, wie sie sind.