

Punsch - Rosinenplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 40 Stück

100	Gramm	Rosinen
20	ml	Rum, brauner (40%)
125	Gramm	Butter, weiche
125	Gramm	Zucker (alternativ auch brauner Zucker)
2		Ei(er)
1	Prise	Salz
1/4	Teel.	Vanille, gemahlene (alternativ 1 Pck. Vanillezucker)
1		Zitrone(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale Davon (oder 1 Pck. Zitronenschale gerieben)
1		Orange(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale Davon (oder 1 Pck. Orangenfrucht gerieben)
1	Prise	Nelke(n)
300	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Gestr.Backpulver
1	Prise	Zimt
		Pudierzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Einen Tag vorher die Rosinen in ein Sieb geben und mit heißem Wasser gut abspülen. Gut abtropfen lassen, dann in eine kleine gut schließende Dose geben. Mit dem Rum auffüllen und ziehen lassen (das kann auch länger sein, sie werden nur besser dabei). Die weiche Butter mit dem Zucker, Salz, Vanille, Nelken und Zimt, der Zitronen- und Orangenschale weißcremig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und gut unterrühren. Das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl ebenfalls unterrühren, am Schluss die Rosinen noch kurz unterrühren (ich nehme dazu dann einen Kochlöffel, dann werden sie nicht zerdrückt). Den Teig in einen Spritzbeutel mit der glatten Tülle Nr. 10 einfüllen und mit etwas Abstand kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft ca. 10-15 Min. backen (die Plätzchen sollen auf alle Fälle schön gelb bleiben und nicht braun werden, höchstens an den Rändern). Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen, mit Pudierzucker bestäuben und in einer dicht schließenden Dose kühl aufbewahren. Sie halten sich 6-8 Wochen.