

Rosinenhaefchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Margarine
120	Gramm	Zucker
1		Ei
200	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Rosinen
1		Zitronenschale; abgerieben

Anleitung:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Das Ei unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver sieben, nach und nach unter den Teig rühren. Zuletzt Rosinen und Zitronenschale unter den Teig rühren. Teig über Nacht kalt stellen. Mit zwei Teelöffeln auf ein gefettetes Backblech kleine Teighäufchen setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 GradC etwa 15 Minuten backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann