

Snickerdoodles

Zutaten für: 70 Portionen

ZUTATEN

350	Gramm	Rosinen, kernlos
1/8	Ltr.	Bourbon-Whiskey
60	Gramm	Butter
100	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier
180	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1 1/2	Teel.	Zimt, gemahlen
1/4	Teel.	Nelken, gerieben
1/4	Teel.	Muskat, gerieben
400	Gramm	Walnusskerne
400	Gramm	Kandierte Kirschen

Anleitung:

Diese koestlichen Weihnachtsplaetzchen lassen sich gut aufheben und Einfrieren! Rosinen ueber Nacht im Whisky einweichen. Butter mit Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und die gemahlene Gewuerze Dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In diesen Teig die abgetropften Rosinen, die halben Walnusskerne und die Kirschen geben. Mit einem Teeloeffel kleine Haefchen auf ein Gefettetes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 GradC 15 Minuten backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann