

Snickerdoodels 1 - Weihnachtsplätzchen

Kategorien: Weihnachten, Land, USA & Kanada, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Rosinen, kernlos
300	Gramm	Walnüsse, halbe
100	Gramm	Orangeat, gehackt
100	Gramm	Zitronat, gehackt
100	Gramm	Feigen, getrocknete, gehackt
1/8	Ltr.	Whisky
60	Gramm	Butter, 100 g brauner Zucker
2		Ei(er)
180	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1 1/2	Teel.	Zimt, gemahlen
1/2	Teel.	Nelke(n), gemahlen
1/2	Teel.	Muskat, gemahlen

Anleitung:

Rosinen in Whisky einweichen und 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Danach die Rosinen gut abtropfen lassen. Butter, Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl und Backpulver darüber sieben, Zimt, Nelken und Muskat zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Rosinen, Nüsse und die kandierten bzw. getrockneten Früchte unter den Teig kneten. Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen des Teiges auf das Backpapier setzen. Auf mittlerer Schiene im Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Sind köstlich kernig und schmecken sooooo gut nach Weihnachten!

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten