

Amerikas - Christmas - Cookies 2

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Rosinen
75	Gramm	Whiskey
30	Gramm	Butter
50	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei
2	Essl.	Mehl
2	Essl.	Lebkuchenmehl
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Backpulver
2-3	Essl.	Milch
150	Gramm	Walnüsse
150	Gramm	Getrocknete Aprikosen
		Ev. Marzipan zum Verzieren

Anleitung:

Die Rosinen im Whiskey einlegen (am besten schmeckt es, wenn die Rosinen 24 Std. ziehen). Die Walnüsse und die Aprikosen in einer Küchenmaschine zerkleinern. Die restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Rosinen, Aprikosen und Walnüsse dazu tun. Den Teig nicht zu fest werden lassen.

Jetzt knapp Handteller große Plätzchen formen - mit einem Löffel oder Spritzbeutel oder noch besser den Teig in spezielle Bleche füllen (Tiefe Kuhlen, damit der Teig nicht verläuft).

Bei 150 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07