

Rezept

Rumrosinen-Plätzchen

Ein Rezept von Rumrosinen-Plätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

100 g weiche Butter	100 g Farinzucker
2 Eier	1 TL abgeriebene Orangenschale
1 Prise gemahlene Nelken	1 Prise Muskatblüte (Macis)
150 g Mehl	100 g Rumrosinen (Fertigprodukt)
Puderrucker zum Bestäuben	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Orangenschale, Nelken und Muskatblüte unterrühren. Mehl und Rumrosinen einarbeiten. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen mit etwas Abstand aufs Blech setzen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Die Rosinenplätzchen mit Puderrucker bestäuben.