

Rezept

Rumrosinenhäufchen

Ein Rezept von Rumrosinenhäufchen, am 27.06.2026

Zutaten

100 g Rosinen	50 ml Rum
200 g Mehl	1/4 TL ¼ TL Backpulver
100 g weiche Butter	100 g Zucker
1 Prise Salz	1 zimmerwarmes Ei (M)
Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen in einem kleinen Topf verteilen, sodass sie den Boden bedecken. Den Rum dazugießen und erhitzen. Vom Herd ziehen, die Rosinen abdecken und ca. 2 Std. marinieren und quellen lassen, bis der Rum fast aufgesogen ist.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
3. Die Butter mit Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Dann das Ei unterschlagen. Zum Schluss die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unterarbeiten, die Rosinen samt übrigem Rum untermengen.
4. Nach und nach mit den Händen etwas Teig abnehmen und in kleinen Häufchen (oder Kugeln, ca. 2,5 cm Ø) aufs Blech setzen. Im Ofen (Mitte) in 12-14 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Rumrosinenhäufchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.