



Snickerdoodles

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 12 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 12 Std., 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 120 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

180 g Mehl
½ Pck. Backpulver
60 g Butter
100 g Zucker, braun
2 Ei(er)
350 g Rosinen
400 g Walnüsse, in Hälften oder Vierteln (= ca. 1 kg m.Schale)
400 g Kirsche(n), kandierte, geviertelt oder 300-400 g Cocktailkirschen
125 ml Whisky, (Bourbon)
1 ½ TL Zimt, gemahlen
¼ TL Nelke(n), gemahlen
¼ TL Muskat, gemahlen

ZUBEREITUNG

Rosinen über Nacht zugedeckt im Whisky einweichen.

Butter mit Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und die gemahlene Gewürze (Zimt, Nelken, Muskat) dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

In diesen Teig die abgetropften Rosinen, die halben Walnusskerne und die Kirschen unterheben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier setzen.

Im vorgeheizten (!) Backofen bei 180 °C 15 Minuten backen (3. Schiene).

Aufbewahren: In Blechdosen aufbewahrt, bleiben sie weicher; außerdem sollen sie sich sehr gut einfrieren lassen.