

Backpflaumen-Cookies mit Calvados

Gebäck » Kekse

Zutaten (40 Stück)

- » 3 Ei(er)
- » 175g Zucker (braun)
- » 2 EL Calvados
- » 2 TL Zimt
- » 1 TL Nelken
- » 1 TL abger. Zitronenschale
- » 1 Prise Salz
- » 250g Backpflaumen
- » 100g getr. Feige(n)
- » 250g Mehl
- » 2 TL Backpulver
- » 200ml Schlagsahne

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 150°C vorheizen. Die Eier in einer Rührschüssel schaumig schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Calvados, Zimt, Nelkenpulver, Zitronenschale sowie Salz unterrühren. Die Eiermasse dickschaumig schlagen.

2. Die Backpflaumen und die Feigen in kleine Würfel schneiden. Mehl, Backpulver sowie gewürfelte Früchte mischen und unter die Eiermasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Mit einem kleinen Löffel jeweils etwas Teig abstechen und in kleinen Häufchen von ca. 4cm Durchmesser aufs Blech setzen. Dabei reichlich Platz zwischen den Häufchen lassen, da die Cookies auslaufen. Die Plätzchen im Ofen 15-20min backen, bis sie leicht bräunen. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Nährwerte: 90kcal/E2g/F2g/KH14g pro Stück

angelegt am: 20.12.2004

Rezept-Nr: 1369

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke