

Rosinenstangen

Gebäck » Kekse

Zutaten

- » 275g Mehl
- » 2 Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 4 EL Milch
- » 250g Butter/Margarine
- » 100g Zucker
- » 100g Rosinen
- » 3 EL Rum
- » Puderzucker
- » Kuvertüre (Halbbitter)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Rosinen in Rum einlegen und etwas durchziehen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Vanillinzucker, Salz, Milch, Butter in Flöckchen und Zucker dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Vierecke (4x5cm) ausschneiden. Rosinen auf die Vierecke verteilen und diese von der Längsseite her aufrollen.
4. Die Rosinenstangen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15min backen.
5. Nach Erkalten die Stangen in Puderzucker wälzen oder mit Schokoglasur überziehen.

angelegt am: 10.10.2003

Rezept-Nr: 568

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