



Rosinenhöckerli

Zutaten:

Vorbereitungszeit 30 Minuten Backzeit: 10 Minuten

- 125 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 125 g Rosinen
- 1 unbehandelte Zitrone
- Margarine zum fetten des Backblechs

Für die Glasur:

- 100 g Puderzucker
- Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

Bevor du anfängst:

Stelle die Zutaten, das Handrührgerät und eine große Schüssel bereit. Das Backblech streichst du mit einem Backpinsel gut mit Margarine ein. Reibe die Schale einer halben Zitrone mit einem Reibeisen ab. Nimm die Butter aus dem Kühlschrank, so dass sie weich wird und du sie besser rühren kannst.

So wird's gemacht:

1. Gib die weiche Butter und den Zucker in die Rührschüssel und verrühre die Zutaten mit dem Handrührgerät. Dann schlägst du noch die Eier dazu und verrührst das Ganze so lange miteinander, bis eine schaumige Masse entsteht. Dann fügst du die abgeriebene Zitronenschale bei.
2. Heize nun das Backrohr auf 180 Grad vor. Dann gibst du zum Teig nach und nach das Mehl und rührst vorsichtig weiter. Zum Schluss kommen noch die Rosinen in den Teig. Jetzt rührst du den Teig nochmals gründlich durch.
3. Nun nimmst du mit einem Teelöffel vom Teig kleine Häufchen und legst diese auf das gefettete Backblech. Die Rosinenhöckerli werden bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 10 Minuten