

AMERIKANISCHE PLATZERL

(für ca. 70 Stück, auch außerhalb der Weihnachtszeit)

350 g kernlose Rosinen

1/8 l Whisky (alternativ Rum)

60 g Butter

100 g brauner Zucker

2 Eier

180 g Dinkelmehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 TL gemahlene Nelken

1/2 TL Muskat

400g halbierte Pekanüsse (oder 200 g Walnüsse + 200 g Paranüsse) – (alternativ auch Mandeln und Haselnüsse)

400 g Cranberrys

Die Rosinen über Nacht im Whisky einweichen, mehrmals durchmischen, das Gefäß zugedeckt stehen lassen.

Butter mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben, ebenso die gemahlene Gewürze. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Die eingeweichten und abgetropften Rosinen und die halbierten Nüsse und Cranberrys hinzufügen und gut durchmischen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen.

Backzeit:

Ca. 15 Minuten bei 180 g (Umluft).

Die Platzerl halten sich in gut verschlossener Blechschachtel längere Zeit. Sie sind auch zum Einfrieren gut geeignet.

Etwa ca. 75 Kalorien pro Stück.

Guten Appetit!