



Rum-Rosinen-Kipferl

Leckere Weihnachtsplätzchen mit Rum-Rosinen zum Verschenken oder selber naschen

etwa 90 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

150 g weiche Butter oder

Margarine

1 Ei (der Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Guss:

100 g Puderzucker

etwa 2 EL Rum oder Wasser

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Rum-Rosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Rum-Rosinen vorsichtig unterkneten. Teig halbieren. Jede Hälfte zu einer etwa 45 cm langen Rolle formen. Jede Rolle mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zu Kipferl formen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten



Kipferl mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Guss:

Puderzucker mit Rum oder Wasser zu einem Guss verrühren und die Kipferl damit besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Guss zum Besprenkeln in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden.
- Die Plätzchen lassen sich in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Die Kipferl schmecken besonders gut, wenn sie durchgezogen sind.

