

Rum-Rosinen-Kipferl

etwa 90 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

125 g Rosinen in 1 EL Rum eingelegt
300 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Ei
150 g Butter, weich

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL Rum oder Wasser

1 Vorbereiten:

Rosinen während **mindestens 4 Stunden** in 1 EL Rum einlegen und gelegentlich umrühren.

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und die anderen Zutaten, ausser Rum-Rosinen, zufügen. Mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Die Rum-Rosinen vorsichtig unterkneten.



Teig halbieren. Jede Hälfte zu einer ca. 45 cm langen Rolle formen. Jede Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese zu Kipferl formen, auf das vorbereitete Backblech verteilen. Während ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Rille, backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Guss:

Pudersucker mit der Flüssigkeit verrühren. Den Guss in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die abgekühlten Kipferl mit dem Guss verzieren.

