

Hügelchen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 125 g weiche Butter
- 80 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 180 g gesiebtes glattes Mehl
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 80 g Rum-Rosinen
- 50 g fein gehacktes Zitronat

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Die Masse mit einem Kaffeelöffel portionieren und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Zum Bestreuen:

Die noch warmen Hügelchen mit Staubzucker bestreuen.