Rosinen-Kekse

Die einfachen Rosinen-Kekse mit Walnüssen sind bei Cookies-Fans sehr beliebt. Die süße Knabberei ist im Nu gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

100 g	Butter
125 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 TL	Rum
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
50 g	Walnüsse
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für die einfachen **Rosinen-Kekse** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die weiche Butter mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach unterrühren, den Rum zugeben. Die Rosinen, Zitronen-Abrieb und die klein gehackten Walnüsse hinzugeben. Das Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach unter die Masse rühren. Das Eiweiß zu steifen Eischnee schlagen und unter den Teig heben.

3. Jetzt mit 2 Teelöffeln Teighäufchen auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene goldgelbe Kekse backen.

Tipp