

FOODKITCHEN

SCHNELLE KANDISKEKSE MIT RUM

RZFK_001416

ZUTATEN

für ca. 35 Stück

250 g Mehl
150 g Butter
75 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 Ei (M)
1 EL Rum
gemahlener Piment (Nelkenpfeffer)
Mehl für die Arbeitsfläche
100 g Grümmel-Kandis
1 Eigelb (M)

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Butter in Stückchen, Zucker, Vanillezucker, Ei, Rum und 1 Prise Piment in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig kurz von Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche verkneten, den Teig halbieren und jede Hälfte zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Die Rollen in Grümmel-Kandis wälzen und 1 Std. kühl stellen.

3 Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf den Blechen verteilen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Nach Belieben zusätzlich mit etwas Grümmel-Kandis bestreuen und im Ofen in ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung: 35 Min.

Kühlen: 1 Std.

Pro Stück ca.: 84 kcal, 1 g E, 4 g F, 11 g KH

Tipp:

Wer einen intensiveren Rumgeschmack liebt, bestreicht die Plätzchen nicht vor dem Backen mit Eigelb, sondern nach dem Backen mit einer Puderzucker-Rum-Glasur.