



Menge 30 - 35 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ROSINENSTANGEN

Schnell gemachtes Spritzgebäck mit Rosinen, Mandeln, Hagelzucker und etwas Rum.



Zubereitung

1. Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eigelb und das Mehl zufügen.
2. Die Rosinen waschen, mit Rum vermischen und unter den Teig mischen.
3. Den Teig mit einem Spritzbeutel und großer, glatter Tülle in Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10-15 Minuten backen.

Zutaten

125 g	Butter
100 g	Diamant Feinster Zucker
2	Eigelb
150 g	Mehl
4 EL	Rum
125 g	Rosinen
	gehackte Mandeln
	Diamant Hagelzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.