

Nachhaltige Fruchtplätzchen

Zutaten

Teig

150g getrocknete Früchte 

75g Butter 

150g Zucker  

1TL Vanillezucker 

1 Prise Salz 

2 Eier 

1TL Lebkuchengewürz  

250g Mehl 

1 TL Backpulver 

100g gehackte Mandeln 

4EL Rum

Guss

150g Puderzucker 

3EL Zitronensaft (aus Bio-Zitronen) 



Fairtrade
Produkte



Regionale
Produkte



Bio-
Produkte

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die getrockneten Früchte klein schneiden. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermengen bis eine homogene Masse entsteht.
3. Mithilfe zweier Teelöffel den Teig auf den Backblechen portionieren. Anschließend für 15 min backen lassen.
4. Sobald die Plätzchen abgekühlt sind den Zuckerguss herrichten. Dazu Puderzucker und Zitronensaft vermengen. Gleichmäßig über die Plätzchen verteilen.

