

# **Snickerdoodles**

<b>350g</b>	<b>kernlose Rosinen</b>
<b>1/8l</b>	<b>Bourbon – Whisky</b>
<b>60g</b>	<b>Butter oder Margarine</b>
<b>100g</b>	<b>brauner Zucker</b>
<b>2</b>	<b>Eier</b>
<b>180g</b>	<b>Mehl</b>
<b>½ P.</b>	<b>Backpulver</b>
<b>1 ½ TI</b>	<b>gemahlener Zimt</b>
<b>½ TI</b>	<b>geriebener Muskat</b>
<b>½ TI</b>	<b>geriebener Nelkenpulver</b>
<b>400g</b>	<b>halbierte Wal- oder Pecanüsse</b>
<b>400g</b>	<b>kandierte Kirschen</b>
<b>10g</b>	<b>Margarine zum Einfetten</b>

**Rosinen in einem kleinem Topf mit Whisky – zugedeckt – über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag abtropfen lassen, den Whisky aufheben. Butter und Zucker mit Eiern schaumig rühren. Mehl und Backpulver darüber sieben, Gewürze dazu und zu einem glatten Teig verarbeiten. Rosinen, Nüsse und Kirschen darunter heben. Das Blech fetten, den Teig löffelweise abstechen und auf das Blech setzen.**

**Auf der Mittelschiene im vorgeheizten Ofen bei 180 C° ca. 20 Minuten backen. (kann tiefgefroren werden, ca. ½ Jahr)**