



LOOSLI

RÖSI'S ROSINENHÖCKLI

RÖSI'S ROSINENHÖCKLI



ZUTATEN

125 g	Butter
125 g	Sais Astra
2	Eier
200 g	Zucker
250 g	Rosinen
½ Tasse	Milch
½ Päckli	Backpulver
500 g	Mehl

SO WIRD'S GEMACHT

Die Teigschüssel leicht erwärmen. Butter und Sais Astra darin schaumig rühren. Den Zucker mit der Butter vermischen, ein Ei nach dem anderen tüchtig mit der Masse verrühren und die Milch begeben. Das Mehl, das Backpulver und die Rosinen dazugeben und gut kneten. Danach den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zu gleichmässigen kleinen Kugeln formen, diese in grossen Abständen auf ein Blech geben und im vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze backen.

Backzeit 10-15 Minuten.

RÖSI'S TIPP

Die geformten Höckli vor dem Backen einige Stunden stehen lassen.