

SAN VIGILINI

Menge: 80 Stück

Zutaten:

- 50 g Rosinen
- 2 EL Grappa
 - kann bis zur Hälfte mehr sein
- 400 g Mehl
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
 - gestrichen
- 1 Zitrone
 - abgeriebene Schale davon
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Rosinen mit dem Grappa uebergiessen und etwa 1 Std. ziehen lassen.

Mehl, Butter in Flöckchen, Zucker, Eier, Backpulver und die abgeriebene Zitronenschale rasch zu einem weichen Mürbeteig verkneten.

Abgetropfte Rosinen unterarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 min in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Aus dem Rosinenteig mit angefeuchteten Händen walnussgroße Kugeln formen und diese nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 min backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.