



TRAUBEN-STREUSEL-COOKIES



Für ca. 30 Stück

ZUTATEN

30 Oblaten (4 cm Durchmesser)
100 g kernlose Trauben
50 g Korinthen
1 EL Grappa nach Belieben
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
80 g Butter
50 g Pinienkerne
100 g Dinkelmehl (Type 630)
40 g heller Rohrzucker
¼ TL Zimtpulver
1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Ein Universalblech mit Backpapier auslegen, Oblaten darauf verteilen.

Trauben waschen, trocknen und vierteln. Mit Korinthen, Vanillezucker und Grappa in einer Schüssel vermengen. Butter in einem kleinen Topf auf dem Induktionsfeld bei Stufe 3 schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Pinienkerne fein mahlen.

Mehl mit gemahlenden Pinienkernen, Zucker, Zimtpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die flüssige Butter nach und nach mit einer Gabel unter die Mehlmischung rühren. Die Masse zu Streuseln formen. Trauben und Korinthen zügig untermischen.

Die Masse mit den Händen zu kleinen Häufchen formen und auf die Oblaten setzen.

Die Streuselcookies auf Einschubhöhe 3 15 – 20 Minuten goldgelb backen. Noch warm mit wenig Puderzucker bestäuben.