

## 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 verheizen 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.

