Amerikanische Weihnachtsbäckerei

100g	brauner Zucker
2	Eier
60g	Margerine oder Butter
180g	Mehl glatt
½ Pkg.	Backpulver
1 ½ TL	Zimt
½ TL	Nelkenpulver
½ TL	Muskatnuss
350g	Rosinen
400g	kandierte Kirschen oder Cranberries
400g	geviertelte Wal- oder Pecannüsse
1/8 l	Whisky oder Cognac

Rosinen über Nacht zugedeckt in Alkohol einweichen.
Für den Teig Zucker, Butter und Eier schaumig rühren. Mehl, Gewürze und Backpulver trocken vermengen, unter die Schaummasse heben. (Abgetropfte) Früchte unter die Teigmasse heben und gut durchmischen. Mit nassen Fingern kleine Häufchen formen und auf Backpapier setzen. Bei 160℃ - 180℃ ca. 20 Minuten backen.