




Cranberry-Schnecken

 Zeit gesamt
1h 40min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Puderzucker	100 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Salz	
Backpulver	1 TL
Cranberries, getrocknet	200 g
Orangensaft	50 ml
weißer Rum	30 ml
Pistazien	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Pürierstab,
Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel weiche Butter, Puderzucker und 1 Ei mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Mehl, Salz und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen in einer Schüssel Cranberries ca. 1 Std. in Orangensaft und Rum einweichen.
3. Übriges Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Pistazien grob hacken. In einem hohen Gefäß Cranberries samt Flüssigkeit pürieren. Pistazien und Eiweiß zugeben und vermengen.
4. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Cranberrymasse auf den Teig streichen, dabei an einer Längsseite ca. 3 cm Teig frei lassen. Von der anderen Seite her längs fest aufrollen, Teigkante gut andrücken. Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Cranberry-Schnecken mit einer Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Backofen ca. 20 Min. backen, bis sie leicht bräunen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 323 kcal

Kohlenhydrate 47 g

Eiweiß 5 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 13 g
