

Cranberry-Cookies

Zutaten:

200 gr	kalte Butter
300 gr	getrocknete Cranberrys
300 gr	Mehl
100 gr	Zucker
2 Esslöffel	Sahne (mindestens 30 % Fettgehalt)
4 Esslöffel	Honig
4 Esslöffel	gemahlene Mandeln
1 Pckg	Vanillezucker
2 Stück	Eier

Diese Menge ergibt ca. 2 Bleche mit Keksen ...

Zubereitung:

Das Mehl zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde eindrücken, ein Ei hineingeben und die Butter in Flöckchen rundherum verteilen. Nun alles mit einem großen Messer zu Bröseln durchhacken.

Die Brösel mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten.

In Folie gewickelt für ca. 30 min in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit alle Cranberrys im Mixer zerkleinern.

Nun die zerkleinerten Cranberrys, den Honig, die Mandeln, die Sahne und einem verquirltem Ei vermengen. Nach Bedarf noch etwas Mandeln oder Sahne zugeben.

Den gekühlten Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 – 5 mm dünn zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Füllung auf den Teig streichen, an einer Breitseite ca. 2 cm frei lassen.

Die Platter zur freigelassenen Seite hin aufrollen.

Jetzt die Rolle nochmals für 15 min in den Kühlschrank legen, damit sich die Scheiben besser schneiden lassen. Nach der Kühlung ca. 1 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben (genügend Abstand zwischen den Cookies lassen). Im vorgeheizten Backofen ca. 10 – 12 min goldbraun backen.

Die Cookies gut auskühlen lassen.

Backzeit: **Backofen ca. 15 min vorheizen**

mittlere Schiene im Backofen

180 °C Umluft

10-12 min backen

