

* Diese Zutaten gibt es in der Gailertsreuther-Mühle

Zutaten:

200 g kalte Butter
2 EL Sahne
2 TL Vanillezucker*
250 g getrocknete Cranberrys*
3 EL Honig
300 g Dinkelmehl hell*
4 EL gemahlene Mandeln*
2 Eier
100 g Rohrohrzucker*

Zubereitung:

Das Dinkelmehl zusammen mit dem Rohrohrzucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben, ein Ei hineingeben, die Butter in Flöckchen rundherum verteilen. Alles zu einem festen Teig verkneten (Küchenmaschine oder mit Hand kneten). In Folie gewickelt den Teig für 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

Die Cranberrys mit dem Mixer oder mit dem Messer zerkleinern und mit dem Honig, den Mandeln, der Sahne und einem verquirltem Ei vermengen. Nach Bedarf noch etwas Mandeln oder Sahne zugeben.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 bis 5 mm dünn zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Füllung auf den Teig streichen, an einer Breitseite ca. 2 cm frei lassen. Die Platte zur freigelassenen Seite hin aufrollen.

Von der Rolle ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben (genügend Abstand lassen), im vorgeheizten Backofen (170 Grad Heißluft) 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Die Cookies noch heiß mit einem Pfannenwender auf ein Kuchengitter setzen, auskühlen lassen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit wünscht das
Mühlenteam

