Cranberry PLÄTZCHEN



ZUTATEN

für etwa 45 Plätzchen

- 325 g Einkorn Vollkornmehl
- 225 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanille (oder Vanillezucker)
- 1 Prise Salz
- 125 g fein gehackte Cranberrys
- 1 EL Abrieb einer Bio-Orange (optional)

ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Anschließend das Ei, Vanille, Salz und die frisch abgeriebene Orangenschale unterrühren.
2. Das Mehl nach und nach dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Zum Schluss die klein geschnittenen Cranberrys einarbeiten.
3. Den Teig halbieren und beide Hälften zu gleichmäßigen Rollen mit etwa 6 cm Durchmesser formen. Die Rollen rundherum in Zucker wälzen, in Backpapier oder Frischhaltefolie wickeln und mindestens zwei Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 165 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gekühlten Teigrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, bis ihre Ränder eine leicht goldene Farbe annehmen. Anschließend auf dem Blech kurz abkühlen lassen.