

Cranberry-Schoko-Taler

ca. 80 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cranberry-Schoko-Füllung:

125 g fein gehackte, getrocknete Cranberrys
50 g geriebene Mandeln
75 Pck. Dr. Oetker Schoko Tröpfchen
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
½ KL Zimt

Mürbteig:

380 g glattes Mehl
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Ei (Größe M)
180 g weiche Butter
2 EL Wasser
2 KL Backkakao

- 1 Cranberry-Schoko-Füllung:**
Die Zutaten vermischen und zur Seite geben.
- 2 Mürbteig:**
Mehl mit Staubzucker, Vanille-Zucker, Ei, Butter und Wasser mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Den Teig halbieren und unter eine Teighälfte das Kakaopulver einkneten. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 3** Die Teige auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (10 x 20 cm) ausrollen. Den hellen Teig auf den dunklen Teig legen, etwas andrücken und vorsichtig zu einem Rechteck (20 x 40 cm) ausrollen.
- 4** Die Cranberry-Schoko-Füllung auf dem Teig verteilen. Das Rechteck der Länge nach halbieren. Die Teigstreifen jeweils von der Längsseite her straff aufrollen und 1 Std. kalt stellen.
- 5** Die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33