



# 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     |