Cranberry-Nuss-Schnecken

Mit dem Rezept für Cranberry-Nuss-Schnecken lassen sich kleine Leckereien zubereiten, die gerade als Mitbringsel besonders geeignet sind. Simple Zubereitung, einfach herrlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 13,0 h

Gesamtzeit: 13,8 h

Zutaten

1 Stk.	Ei
100 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
175 g	Mehl
5 g	Backpulver
1 Prise	Salz
50 g	Cranberries (gemahlen)
50 g	Walnüsse (gehackt)
1 Stk.	Orange
3 EL	Rohrzucker
2 TL	Milch

Zubereitung

1. Für die **Cranberry-Nuss-Schnecken** als Erstes Ei in eine Schüssel schlagen. Dann Butter, Zucker und Vanilleextrakt zugeben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Anschließend nach und nach die Buttermischung einrühren. Den Teig dann so lange schlagen, bis sich ein glatter Teig ergibt.

2. Die Mischung nun für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Währenddessen die Schale von einer Orange abreiben und zusammen mit den Cranberrys und den Walnüssen in eine Schüssel geben.

4. Als Nächstes die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig nach der Ruhezeit dann darauf ausrollen. Danach Milch und braunen Zucker in eine Schüssel geben und so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung nun auf den Teig geben. Anschließend die Cranberrymischung auf dem Teig verteilen. Den Teig nun vorsichtig einrollen und an den Enden verschließen. Die Rolle jetzt fest in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

5. Dann den Ofen auf 190° vorheizen, ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Währenddessen die Cranberryrolle in circa zwei zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nun auf dem Backblech ausbreiten und das Blech für etwa vierzehn bis fünfzehn Minuten in den Ofen stellen. Die Nuss-Schnecken herausnehmen, wenn die Ränder leicht hellbraun sind.

Tipp

Die Cranberry-Nuss-Schnecken lassen sich auch mit anderen Beeren wie beispielsweise Brombeeren oder Himbeeren zubereiten. Leicht warm serviert sind die Schnecken ein wahrer Genuss. Etwas frischen Schlagobers zu den Leckereien serviert, rundet den Geschmack noch besser ab. In einer luftdichten Dose aufbewahrt und kühl gelagert, sind die Cranberry-Nuss-Schnecken für einige Tage haltbar.