# Cranberry-Orangen-Taler

Die feinen Cranberry-Orangen-Taler mit Mürbteig schmecken das ganze Jahr über und speziell im Advent und zu Weihnachten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Packungen | Vanillezucker |
| 1 Stk. | Bio Orange (Schale unbehandelt) |
| 50 g | Cranberries (getrocknet) |
| 25 g | Walnüsse (gehackt) |
| 300 g | Mehl |
| 100 g | Staubzucker (Puderzucker) |
| 200 g | Butter kalt |
| 1 Prise | Salz |

## Zubereitung

1. Für die **Cranberry-Orangen-Taler** die unbehandelte Bio-Orange abreiben und mit Vanillezucker in eine Schüssel vermengen. Die Cranberrys mit einem Messer kleiner zerschneiden und mit den gehackten Nüssen vermischen.

2. Jetzt das Mehl, Staubzucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel vermengen. Die kalte Butter in Stücke schneiden und zusanmen mit dem Orangen-Vanillezucker zugeben. Mit dem Knethacken zu einer Masse verarbeiten. Abschließend die Cranberrys und gehackten Nüsse zugeben und mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig halbieren und zu zwei Teigrollen formen. In Folie wickeln und für zirka 1 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

3. Den Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen mit einem scharfen Messer in zirka 1 cm breite Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Die Cranberry-Orangen -Taler zirka 12-15 Minuten goldgelb backen, danach auskühlen lassen und in Keksdosen aufbewahren.

## Tipp