

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 Cranberries 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 zusammen mit dem Orangen-Vanillezucker zugeben. Mit dem Knethacken zu einer Masse verarbeiten. Abschließend die Cranberries 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