

Cranberry-Guetzli

Zutaten

300 g	Butter, weich
250 g	Zucker
2	Eier
3	Eigelb
180 g	Cranberrys, getrocknet
620 g	Mehl
etwas	Vanille
etwas	Zimt oder Lebkuchengewürz, je nach Geschmack

Vorbereitung

Butter und Eier aus dem Kühlschrank nehmen.

Zutaten und Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig schlagen.
2. Ganze Eier und Eigelbe dazugeben und gut verrühren, bis die Masse hell ist.
3. Cranberrys, Mehl, Vanille und Zusatzgewürz dazumischen, nicht kneten!
4. Die Masse zu einer Rolle formen und kühl stellen.
5. Nach Belieben kann die Rolle vor dem Schneiden in Zucker gewendet werden.
6. Rolle in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
7. Im auf 160 Grad Umluft vorgeheizten Ofen 12 bis 25 Minuten backen.

Varianten

Die Cranberrys können durch Schokoladenstücke, gehackte Nüsse oder andere gedörrte, kleingeschnittene Früchte ersetzt werden. Die Masse kann auch ausgewallt und mit Guetzliförmli ausgestochen werden. Dafür empfiehlt es sich, die Cranberrys im Voraus zu hacken.