

Cranberries-Pistazien-Sablés

Kein Weihnachten ohne Guetzli.

Sie gehören zu den schönsten Vorboten von Weihnachten.

Beim Ausrollen, Ausstechen und Dekorieren

kann man sich wunderbar entspannen und aufs Fest einstimmen.

Zutaten

150g Butter, weich
50g Puderzucker
1 Eigelb
1 TL Orangenabrieb
60g Pistazien, gesalzen
60g Cranberries,
getrocknet
200g Mehl

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 2 Stunden kühlen
+ ca. 12 Minuten backen

1 Die Butter mit dem Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eigelb und Orangenabrieb dazugeben. Die geschälten Pistazien, Cranberries und das Mehl beifügen und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig halbieren und zu Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen. Rolle in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden kühl stellen.

3 Backofen auf 180°C vorheizen. Teigrolle in ca. 6 mm dicke Rondellen schneiden. Mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und ca. 12 Minuten backen, bis sie am Rand schön braun sind.

Tipp

Mit 1 Teelöffel gemahlener Zimtblüten aromatisieren.

Energiespartipp

Mit Heissluft können Sie bis zu drei Bleche miteinander backen.

