

# 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.

