

UrDinkel-Cranberriesplätzchen

für ca. 100 Stück
 Backpapier, für das Blech
 Spritztütchen aus Backpapier

Teig

200 g weiche Butter
 125 g Puderzucker
 2 TL Vanillezucker
 1 Eigelb
 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und einige Tropfen Saft
 100 g fein gehackte, getrocknete Cranberries
 300 g UrDinkel-Halbweiss- oder -Weissmehl
 evtl. wenig Milch

Glasur

150 g Puderzucker
 2 – 3 EL Zitronensaft oder Limoncello

getrocknete Cranberries,
 für die Garnitur



1. Für den Teig die Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb, Zitronenschale und Zitronensaft beifügen,iterrühren, bis die Masse hell ist. Cranberries, Mehl und eventuell Milch beifügen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

2. Aus dem Teig Rollen von 3 – 4 cm Durchmesser formen, in Klarsichtfolie einwickeln. Teig mindestens 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

3. Rollen in 5 – 6 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4. Cranberriesplätzchen in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8 bis 10 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

5. Aus Puderzucker mit Zitronensaft eine dicke Glasur rühren. In das Spritztütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Guetzli dekorieren, ein Cranberry darauflegen. Trocknen lassen.

Tipps

Die Cranberriesplätzchen sind bei trockener, kühler Lagerung 3 bis 4 Wochen haltbar. Cranberries durch andere Trockenfrüchte oder eine Mischung ersetzen. Limoncello ist ein Zitronenlikör. Er ist in Weinhandlungen und in der Spirituosenabteilung zu finden.

Rezept aus dem Buch «UrDinkel Guetzli» von Judith Gmür-Stalder.

