

Mürbeteigschnecken mit Cranberry-Kompott

Arbeitszeit: 30 Minuten

Wartezeit: 1 Stunde 50 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	4 g
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	1 g
Brennwert	80 kcal / 330 kJ



Zutaten 30 Stücke

Teig:

100 g kaltes Butaris Butterschmalz

1 Prise Salz

5 EL Zucker

200 g Mehl

6 EL kaltes Wasser

Kompott:

500 g Äpfel

100 g getrocknete Cranberries

1 Päckchen Vanille-Zucker

2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Schritt 1/3

Für den Teig Butaris Butterschmalz, Salz, Zucker, Mehl und Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen.

Schritt 2/4

Für das Kompott Äpfel putzen und in kleine Würfel schneiden. Cranberries grob hacken. Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Apfelwürfel, Vanille-Zucker, Cranberries und Zitronensaft zugeben. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kompott in einer Schüssel auskühlen lassen.

Schritt 3/4

Mürbteig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 18x30 cm) ausrollen. Mit Kompott bestreichen, dabei an den Rändern ca. 1 cm frei lassen. Von einer Längsseite eng aufrollen. Rolle der Mürbeteigschnecken für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Schritt 4/4

Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft für ca. 25 Minuten backen. Mürbeteigschnecken abkühlen lassen. Plätzchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.