

# Mürbeteigschnecken mit Cranberry-Kompott

## Zutaten für 30 Stück:

100 g BUTARIS Butterschmalz  
1 Prise Salz  
5 EL Zucker  
200 g Mehl  
5-6 EL Wasser  
500 g Äpfel  
100 g getrocknete Cranberries  
1 Päckchen Vanille-Zucker  
2 EL Zitronensaft  
Puderzucker zum Bestäuben  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Frischhaltefolie



## Zubereitung:

1. BUTARIS Butterschmalz, Salz, 3 EL Zucker, Mehl und 5–6 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel nochmals halbieren und in kleine Stücke schneiden. Cranberries grob hacken. 2 EL Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Apfelstücke, Vanillin-Zucker, Cranberries und Zitronensaft zugeben und zugedeckt 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kompott in einer Schüssel auskühlen lassen.
3. Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 18 x 30 cm) ausrollen. Teig mit Kompott bestreichen, dabei an der Rändern ca. 1 cm frei lassen. Teig von einer Längsseite eng aufrollen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

**Nährwerte:** pro Stück ca.

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