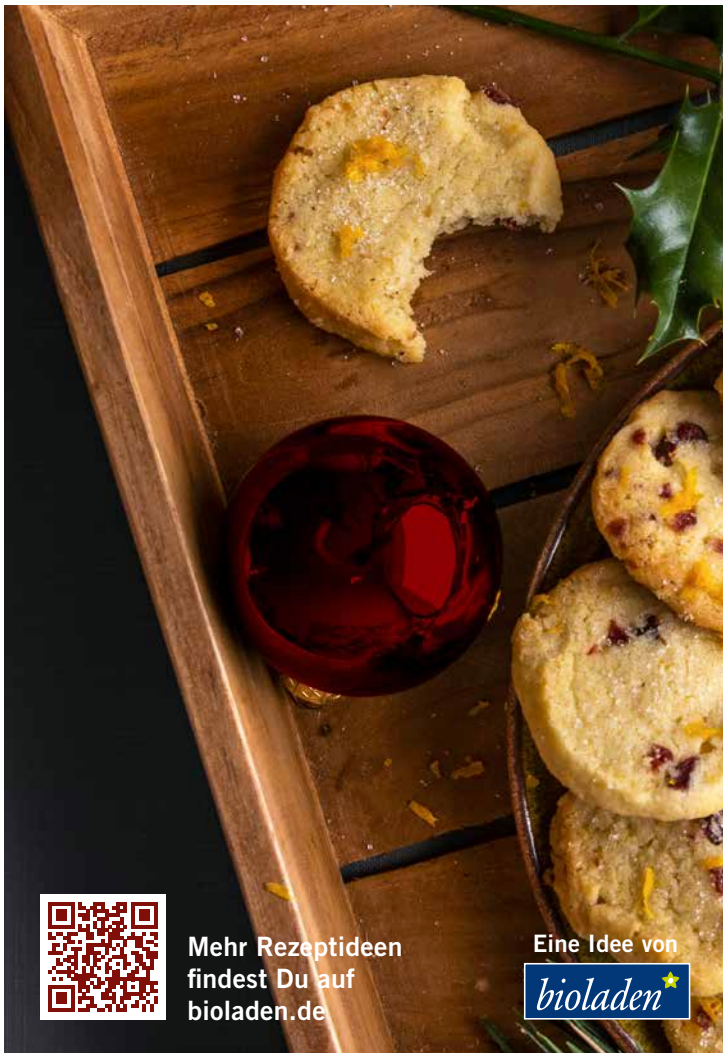


Mehr Rezeptideen findest Du auf bioladen.de

Eine Idee von bioladen

Back-zeit

STERNTALER REZEPT

Zutaten:

225 g bioladen*Butter, weich
150 g bioladen*Zucker
60 g Puderzucker
Schalenabrieb von 2 Orangen
(1 im Teig, 1 für's drüberstreuen)
2 Vanillezucker
2 Eigelb
320 g Weizenmehl
½ TL Salz
60 g bioladen*Cranberries
(gehackt oder im Blitzhacker zerkleinert)

Ganz einfach nachbacken

Schau Dir das Back-Tutorial bei YouTube an oder nutze die Anleitung auf der Innenseite.
Los geht's!



bioladen.de/videolink/sterntaler

Wie geht's?

- Butter, Puder- und Rohrohrzucker und geriebene Schale einer Orange in einem Handmixer 2 Minuten lang schaumig rühren. Tipp: Übermäßiges Schlagen kann zu viel Luft in den Teig bringen, wodurch die Kekse aufgehen oder blasen können. Füge nun das Eigelb und die Vanillezucker hinzu. Mehl und Salz nach und nach unterrühren, bis sie sich vermischen. Die gehackten getrockneten Cranberries untermischen.

- Den Teig zu 3 Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser verarbeiten, die Teigrollen fest in Folie einwickeln und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

- Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Teigrollen nun in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Verwende ein scharfes Messer und eine sanfte Sägebewegung, um den Teig sauber durchzuschneiden.

- Lege die Kekse auf ein mit Pergament ausgelegtes Backblech und bestreue sie ein wenig mit Zucker. Für einen knusprigeren Keks backe sie so lange bis die unteren Ränder gerade golden werden, ca. 15-20 Minuten.

- Sobald die Kekse aus dem Ofen kommen, bestreue sie noch einmal mit etwas Zucker: Jetzt glänzen sie schön. Zum Abschluss abgeriebene Schale von einer Orange darüber streuen.