Cranberry Shortbread mit Dinkelmehl

Schottisches Mürbeteiggebäck

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 13 min

Zutaten

- 300 g gesalzene, weiche Butter
- 200 g Zucker
- 500 g Dinkelmehl
- 120 g getrocknete Cranberries

Zubereitung

1. Butter ca. 10 Minuten cremig rühren.
2. In der Zwischenzeit die Cranberries grob hacken.
3. Zucker in die Buttermasse einrieseln lassen und rühren, bis sich die Kristalle

aufgelöst haben.
4. Mehl darüber sieben und Cranberries dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
5. Für ca. 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.
6. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
7. Backbleche mit Backpapier belegen.
8. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig als Platte (ca. 1 cm dick) ausrollen.
9. Mit Ausstechern Herzen, Monde, Sterne, etc. ausstechen und auf die Backbleche legen.
10. Backzeit ca. 10 Minuten pro Blech (die Kekse sollten hell gebacken werden).
11. Nach der Backzeit die Kekse samt Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.