Orangen-Cranberry-Taler



Feine Mürbeteig-Taler mit herrlich frischem Orangenaroma. Gehackte Cranberries und Pistazien geben den Talern geschmacklich und optisch noch einen besonderen Kick.

ca. 45 Stück

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 14 min

ZUTATEN

1. Abrieb 1 Bio-Orange
2. 2 P. Vanillezucker
3. 50 g Cranberries, getrocknet
4. 25 g Pistazien, gehackt
5. 300 g Mehl
6. 1 Prise Salz
7. 100 g Puderzucker
8. 200 g kalte Butter

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Orangen-Abrieb mit dem Vanillezucker in eine kleine Schüssel geben. Mit den Fingern mischen und zerreiben. Bis zur weiteren Verwendung stehen lassen.
2. Nun die Cranberries in kleine Stücke schneiden, mi den Pistazien mischen und bereitstellen.
3. Mehl, Salz und Puderzucker in einer Schüssel gut vermischen. Den Orangen-Vanillezucker sowie die kalte Butter in kleinen Würfeln dazugeben. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine (Handrührgerät geht auch) zu einer bröseligen Masse, die an feuchten Sand erinnert, verarbeiten. Nun die Cranberries und Pistazien zugeben und alles per Hand zu einem glatten Teig kurz aber gründlich fertig kneten. Den Teig teilen und zu zwei Rollen formen. Diese in Klarsichtfolie verpackt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche (mit Backpapier belegt) bereitstellen.
5. Zuerst eine Teigrolle aus dem Kühlschrank holen, in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit etwas Abstand ein Backblech legen.
6. Für ca. 12-15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.
7. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Dabei bitte darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird, sonst lässt er sich schlecht schneiden.