

Rezept

# Schnelle Cranberry-Sticks

Ein Rezept von Schnelle Cranberry-Sticks, am 23.04.2024

## Zutaten

**150 g** weiche Butter

**2 Pck.** Bourbon-Vanillezucker

**200 g** Mehl

**80 g** Zucker

**1 Prise** Salz

**100 g** getrocknete Cranberrys

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Dann das Mehl und die Cranberrys auf einmal dazugeben und unterrühren, bis kleine Teigbrösel entstehen.
3. Mit den Händen nach und nach einige Teigbrösel abnehmen und mit ausreichend Abstand auf den Blechen zu schmalen Stangen (ca. 10 cm lang und 1-1,5 cm breit) zusammendrücken.
4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in 12-14 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.