

Rezept

# Cranberry-Kekse

Ein Rezept von Cranberry-Kekse, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Butter	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Ei	<b>200 g</b> Mehl
<b>4</b> getrocknete Aprikosen	<b>30 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Honig (ersatzweise Ahornsirup)	<b>50 g</b> Sahne
<b>100 g</b> blütenzarte Haferflocken	<b>50 g</b> getrocknete Cranberrys
Puderzucker zum Bestäuben	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit Puderzucker und Ei schaumig schlagen. Mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Für den Belag die Aprikosen fein würfeln. Die Butter mit Honig und Sahne unter Rühren aufkochen. Die Aprikosenwürfel und Haferflocken zufügen. Kurz aufkochen lassen und die Cranberrys unterheben. Die Masse leicht abkühlen lassen.
3. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen und aufs Blech legen. Die Haferflockenmasse in kleinen Häufchen darauf verteilen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10-15 Min. backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.