

Rezept

Rote Bete Cranberry Plätzchen

Ein Rezept von Rote Bete Cranberry Plätzchen, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Rollenkeks-Grundteig

4 EL Rote-Bete-Pulver

50 g getrocknete Cranberries

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Macht am besten eine Mulde in den Teig, gebt das Pulver hinein und knetet dann so lange bis der Teig pink durchgefärbt ist.

2. Nun die Cranberrys ganz fein hacken und mit unter den Teig mischen.

3. Um eine Herzrolle zu formen, rollt einfach zwei gleich dicke Rollen und drückt sie oben mit einem Küchenbrettchen von beiden Seiten zusammen, so dass eine spitze Kante entsteht. Das macht ihr von beiden Seite, damit es schön symmetrisch wird.

4. Die Rolle muss nun in Frischhaltefolie für 20 Minuten ins Gefrierfach.

5. Folie abnehmen, 0,5cm breite Scheiben abschneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.