

Cranberry- Haselnuss- Schnecken



Menge	Zutaten	Zubereitung
80 g	Butter, weich	Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Backschüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren.
50 g	Puderzucker	
½ Pckg.	Vanillezucker	
1	Ei	Das Ei zugeben und verrühren.
160 g	Mehl	Mehl und Natron mischen und rasch unterkneten, Teig zu einer Kugel formen und kaltstellen.
½ TL	Natron	
150 g	Cranberry	Cranberries und Haselnüsse sehr fein hacken. Saft auspressen, etwas Schale abreiben und zugeben. Es entsteht eine streichfähige Masse. Dauerbackfolie oder Gefrierbeutel mit etwas Mehl bestreuen, Teig darauf zu einem Rechteck ausrollen, mit der Paste bestreichen und zusammenrollen. 1 Stunde in das Tiefkühlfach legen. Backrohr auf 190 °C Ober- Unterhitze vorheizen und Blech mit Backpapier belegen. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen, etwa 12-15 Minuten hellbraun backen.
75 g	Haselnüsse	
1	Bio- Orange	