

Cranberry - Cantuccini



Zutaten für ca. 40 Stück:

125 g getrocknete Cranberries
50 ml Weißwein (Alternativ: Saft)
75 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
100g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker oder Vanillezucker
1 Päckchen geriebene Zitronenschale
1 Ei Größe M
125 g Weizen- oder Dinkelmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g Kokosraspel
100 g Haferflocken

Außerdem:

2 EL Kokosflocken
2 EL Haferflocken

Vorbereitung:

- Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180°C, Heißluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3)
- Cranberries für mindestens 2 Stunden in dem Wein einweichen
- Backblech mit Backpapier auslegen

Zubereitung:

1. Die weiche Butter in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren.
2. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Das Ei etwa 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren
4. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe unterrühren
5. Den Wein von den eingeweichten Cranberries abgießen.
6. Die Cranberries zusammen mit den Kokosraspeln und Haferflocken ebenfalls unterkneten.
7. Teig in 3 gleich große Portionen aufteilen.
8. Die 2 EL Haferflocken und Kokosraspeln mischen und auf der Arbeitsfläche verteilen.
9. Die 3 Teigportionen darauf zu Stangen mit einer Länge von ca. 35 cm formen.
10. Die Teigstangen auf das vorbereitete Backblech legen.
11. Im unteren Drittel etwa 25 Minuten backen.
12. Die Stangen auf dem Blech etwas abkühlen lassen, damit sie nicht auseinanderbrechen.
13. Nun die Stangen in 2 – 3cm breite Scheiben schneiden.
14. Die Teigscheiben auf dem Backblech verteilen und weitere 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen trocknen