

# Cranberry-Schoko-Taler

Zutaten für: 80 Stück

## SÜSSES GEBÄCK MIT CRANBERRYS UND SCHOKOLADE ZUR W

### FÜLLUNG

125	Gramm	Getrocknete Cranberrys
50	Gramm	Dr. Oetker gemahlene Mandeln
75	Gramm	Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
1		Ei (der Größe M)
1	Pack.	Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1/2	Teel.	Gemahlener Zimt

### KNETTEIG

375	Gramm	Weizenmehl
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1		Ei (der Größe M)
180	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
2	Essl.	Wasser
2	Teel.	Dr. Oetker Kakao

### Anleitung:

1 Füllung Cranberrys sehr fein hacken und mit den übrigen Zutaten verrühren.

2 Knetteig Mehl in eine Rührschüssel geben und übrige Zutaten, außer den Kakao, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kakao kneten. Den hellen und dunklen Teig getrennt auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 20 x 10 cm ausrollen. Den hellen Teig auf den dunklen Teig legen, andrücken und vorsichtig zu einem Rechteck 40 x 20 cm ausrollen. Teig mit der Cranberry-Schoko-Masse bestreichen. Das Rechteck so halbieren, dass 2 Rechtecke von 40 x 10 cm entstehen. Diese Rechtecke jeweils von der Längsseite eng aufrollen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

4 Die Rollen gleichmäßig in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Cranberry-Schoko-Taler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.