

Cranberry-Husarenkrapfen

Kategorien: Kategorie:Plätz, Weihnachten

Zutaten für: 24 Portionen

FÜR DEN TEIG

50	Gramm	Walnüsse
170	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
1		Vanillezucker
1	Prise	Piment (gemahlen)
100	Gramm	Butter
1		Eigelb

AUSSERDEM

100	Gramm	Cranberry-Gelee
30	Gramm	Cranberries (getrocknet) Puderzucker

FÜR DAS CRANBERRY-GELEE

100	Gramm	Cranberries (getrocknet)
300	Gramm	Gelierzucker
300	ml	Cranberry-Saft
100	ml	Rotwein (oder Traubensaft)
1		Zimtstange
1		Vanilleschote

Anleitung:

1. Schritt Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Zucker, Vanillinzucker, Piment und Walnüssen in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen sowie Eigelb darauf geben. Mit einem Messer durchhacken, sodass sich trockene und feuchte Teile verbinden. Dann alles schnell mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Schritt Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In jede Kugel mit einem Kochlöffelstiel eine Mulde drücken. Backblech 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Schritt Gelee erwärmen (Zubereitung siehe unten) und in jede Mulde etwas Gelee träufeln. Restliches Gelee beiseite stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 12-15 Minuten backen.

4. Schritt 30 g Cranberries hacken und mit dem übrigen Gelee mischen. Gelee einmal aufkochen und in die Mulden füllen. Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

5. Schritt Für das Cranberry-Gelee: 100 g Cranberries fein hacken und mit Gelierzucker in einem Topf mischen. Cranberrysaft, Rotwein, Zimt und Vanilleschote zugeben und verrühren. Zugedeckt 1-2 Stunden durchziehen lassen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen. Unter weiterem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Schraubgläser randvoll füllen und verschließen. Gläser umgedreht 10 Minuten auf die Arbeitsplatte stellen.