

Cranberry-Tassen

10 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Für den Teig:

- 100 g getrocknete Cranberrys
- 100 g Orangeat
- 3 Prisen Zimt, gemahlen
- 3 Prisen Lebkuchengewürz
- 4 EL Apfelessig
- 2 dl Milch
- 125 g Butter
- 430 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eier
- 50 g Mandelblättchen

Zum Bestreichen:

- 50 g Butter, flüssig rozpustené
- 2 EL Puderzucker

1 Vorbereiten:

Cranberrys, Orangeat, Zimt und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben. Essig hinzufügen, mischen und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Innenseite von 10 hitzebeständige Tassen mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und mit Mehl bestäuben.

Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Die Milch in einer Pfanne erhitzen, die Butter begeben und schmelzen lassen. In einer Schüssel das Mehl mit Hefe, Zucker und Salz mischen. Eier und Butter-Milch begeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Cranberry-Gemisch und Mandeln begeben, gut mischen. Den Teig mit einem Tuch abdecken und mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, rollen und in 10 gleiche Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen und in die vorbereiteten Becher legen. Die Becher auf ein Backblech stellen und backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten

- 4 Die geschmolzene Butter unmittelbar nach dem Backen mit einem Pinsel aufstreichen und den Puderzucker darüber sieben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von getrockneten Cranberrys können Rosinen oder andere, in kleine Stücke geschnittene, getrocknete Früchte verwendet werden.