

Pistazien Cranberry Kringel



Fruchtig frisch

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 9 min

Zutaten

Abrieb 1 Bio-Zitrone
75 g Zucker
250 g Mehl
½ TL Backpulver
1 EL kaltes Wasser
125 g kalte Butter
1 Ei
100 g Kirschkonfitüre
3 EL Zitronensaft
125 g Puderzucker
3 EL Pistazienkerne, gehackt

30 g Cranberries, getrocknet

Zubereitung

1. Zitronenabrieb, Zucker, Mehl und Backpulver zusammen mit der gewürfelten kalten Butter, dem Ei und dem Esslöffel kalten Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie eingepackt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Backblech mit Backpapier belegen.
4. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Bei einer Hälfte der Kreise zusätzlich in der Mitte einen kleineren Kreis ausstechen (ca. 2 cm Durchmesser).
5. Die Kreise auf das Backblech legen und nacheinander ca. 8 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
6. Kirschkonfitüre gründlich verrühren. Cranberries klein schneiden oder hacken.
7. Puderzucker mit Zitronensaft anrühren.
8. Die Kreise mit der Konfitüre bestreichen, danach die Kringel darauflegen.
9. Mit einem Pinsel die Kringel mit Zuckerguss bestreichen und mit Pistazien und Cranberries bestreuen. Bevor man sie in die Keksdose legt, erst richtig trocknen lassen.