



Rote-Bete-Cranberry-Kekse

1. Zutaten A:

- 100 g Mehl (z.B. Dinkelmehl 1050)
- 40 g Zucker (braun oder weiß)
- 15 g Speisestärke (auch Puddingpulver)
- 65 g Butter
- 10 ml Milch (alternativ Wasser, oder Sekt)
- 1 Pr. Salz
- *Optional* 2-3 Tropfen Mandel-Backöl

1. Zutaten B:

- 10 g Haferflocken, kernig
- 60 g Cranberrys, getr.
- 20 g Rote Bete, gekocht und klein gehäckselt



2. Zubereitung:

- **Zutaten A vermischen**
 - (im TM 15 Sec/ Stufe 4)
- **Zutaten B dazugeben und zu einem Teig vermengen.**
 - (TM 30 Sek/ Linkslauf Stufe 2)
- Teig auf Frischhaltefolie zu einer Rolle (ca. Ø 3 cm) formen, in die Folie wickeln und mind 3 h im Kühlschrank kalt stellen, auch über Nacht geeignet.
- **Backofen auf 180°C vorheizen.**
- **2 Backbleche mit Backpapier auslegen.**
- **Folie von der Teigrolle entfernen und mit einem scharfen Messer Scheiben ca. 1 cm dick schneiden und auf ein vorbereitetes Backblech legen.**
- **15 min bei 180 °C Oberunterhitze backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.**

= Viel Spaß beim Backen und guten Appetit! =

