



Hünenbergstr. 157
46147 Oberhausen
Tel.: 0208 / 82388-0
Fax: 0208 / 82388-24
mail@grefigmbh.de
www.grefi-nuesse.de

Cranberry Und Pekannuss Rezepte

Cranberry-Muffins

Zutaten:

230 g getrocknete Cranberries, grob gehackt oder Sauerkirschen

140 g Zucker
25 g Butter oder Margarine
1 Ei
125 ml Milch
230 g Mehl
1 Prise Salz
1 gehäufter Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Den Ofen auf 190° C (Gas Stufe 5, 180° C Umluftherd vorheizen. Zucker und Butter in einer Schüssel mischen. Das Ei zugeben und unterrühren. In einer zweiten Schüssel das Mehl, Backpulver, Salz und Milchmischen.

Dann die cremige Zucker-Butter-Masse zugeben und gut verrühren. Die gehackten Cranberries unterrühren. Mit dem Löffel in Muffin-Formen geben und ca. 25 bis 30 Minuten bis die Muffins goldbraun sind. Ergibt ca. 12 Muffins.

Teekuchen mit Cranberries und Pekannüssen

Zutaten für 1 Portion:

150 g Butter, zerlassene
200 g saure Sahne
2 Eier
150 g Dinkelmehl, (Vollkorn)
100 g Weizenmehl, (Vollkorn)
50 g Buchweizen, gemahlen
200 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
½ TL Natron
1 Pck. Vanillezucker
100 g Pekannüsse
100 g Cranberries, getrocknete

Zubereitung:

Die Butter mit Eiern und saurer Sahne verrühren.

In einer zweiten Schüssel alle anderen, trockenen Zutaten vermischen, die Nüsse je nach Geschmack in Hälften lassen oder grob hacken.

Die Sahnemischung über die trockenen Zutaten gießen. Kurz vermischen, bis es gerade nicht mehr staubt, der Teig ist sehr krümelig.

In eine große Kastenform geben und bei

175° 55-70 Minuten backen
(Stäbchenprobe).

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Vanille - Pekannuss Waffeln

Zutaten:

220 g Mehl
60 g Mehl, (Reismehl)
1 EL Backpulver
¾ TL Salz
55 g Zucker
½ Vanilleschote(n), längs halbiert und das
Mark auskratzen
5 Eigelb
480 ml Milch
Buttervanille-Aroma, nach Geschmack
(nicht zuviel!)
4 EL Butter, zerlassene
5 Eiweiß
340 g Pekannüsse, leicht in der Pfanne
angeröstet, gehackt

Zubereitung:

Mehl, Reismehl, Backpulver, Salz und
Zucker vermischen.
In einer zweiten Schüssel das
Vanillemark und die Eigelb verrühren.

Die Milch und das Vanille-Aroma
hineinschlagen. Diese Eiermilch zu den

trockenen Zutaten geben, vermischen.
Die flüssige Butter hineinmengen.
Eiweiß steif, aber nicht trocken
verschlagen, unter den Teig heben. Die
Nüsse ebenfalls unterheben.
Das Waffeleisen anheizen; die Waffeln
goldbraun backen.

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Cranberry Pekannuss Cookies

Zutaten für 1 Portion:

125 g Butter
1 EL Öl (Walnussöl)
125 g Zucker, braun
4 EL Milch
200 g Haferflocken
1 EL Mehl
½ TL Backpulver
200 g Pekannüsse
100 g Cranberries, getrocknet

Zubereitung:

Zunächst die Butter mit Öl und
Rohrzucker schaumig rühren.

Haferflocken, Mehl und Backpulver
mischen, mit der Milch unterrühren.
Zuletzt die gehackten Pekannüsse und die
Cranberries unterheben.

1-2 Bleche mit Backpapier auslegen und
mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine
Häufchen auf die Bleche setzen. Der Teig
ist dabei recht krümelig, das macht
allerdings gar nichts - er bindet beim
Backen.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ein
Blech nach dem anderen je ca. 12
Minuten backen.

Ergibt etwa 50 Cookies.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

