



M *Erschienen in MM-Ausgabe 2*
M *6. Januar 2014*

Autor

Saisonküche

Fotograf

Bruno Bolinger

[Home](#) > [Kochen](#) > [Rezepte](#) > Kolatschen mit Cranberryfüllung

Kolatschen mit Cranberryfüllung

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde/n 55 Minuten

Zutaten für 22 Stücke

3 dl	Cranberrysaft
150 g	Cranberries, getrocknet
1	Bio-Orange
1 TL	Lebkuchengewürz
140 g	Zucker
60 g	Mehl
60 g	Butter, kalt
1	Ei
	Puderzucker

Teig

2	Eier
600 g	Weissmehl
2.5 dl	Milch
1 Beutel	Flüssighefe
1 dl	Sonneblumenöl

Zubereitung

1



1. Für den Teig Eier verquirlen. Mit Mehl, Milch, Hefe, Öl, Zucker und Salz mischen. Von Hand zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt ca. 50 Minuten um das Doppelte aufgehen lassen.

2



2. Inzwischen Cranberrysaft aufkochen und auf ein Viertel einkochen. Cranberries dazugeben. Orangenschale fein dazureiben. Frucht auspressen. Orangensaft, Lebkuchengewürz und die Hälfte des Zuckers dazugeben. Mischung auf kleiner Stufe unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen, mit einem Stabmixer grob pürieren.

3



3. Restlichen Zucker und Mehl mischen. Butter in kleine Würfel schneiden und begeben. Zwischen Fingern zu einer bröseligen Streuselmasse reiben.

4



4. Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig in ca. 50 g schwere Stücke teilen, zu Kugeln formen, dann etwas flach drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verquirlen. Teigländer damit bestreichen. Je ca. 1 TL Cranberrymischung auf die Teigmitte verteilen. Mit Streuseln bestreuen. Gebäck 20–30 Minuten in der Ofenmitte backen. Blech aus dem Ofen nehmen, Gebäck auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien:	240 kcal	Eiweiss:	5 g
Fett:	8 g	Kohlenhydrate:	36 g

MM.ch

Auf migrosmagazin.ch [einloggen](#), um alle Funktionen von migrosmagazin.ch zu benutzen oder [registrieren](#), wenn Sie noch keinen Login besitzen.

Kommentar verfassen

Vorname

Nachname

Kommentar

0 Kommentare

Copyright © 2011 Migros-Genossenschafts-Bund. All rights reserved.