Paranuss Cranberry Cookies

Cookies wie man sie sich wünscht.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 18 min

Zutaten

- 225 g Butter, weich
- 100 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 50 g zarte Haferflocken
- 2 TL Backpulver
- 100 g Zartbitter-Schoko-Chunks oder grob geraspelte Schokolade
- 50 g Cranberries getrocknet, SOFT (z.B. von Seeberger)
- 50 g Paranusskerne

Zubereitung

1. Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
2. 3 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Butter mit beiden Zuckersorten und Salz cremig rühren.
4. Das Ei zufügen und verrühren.
5. Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen und unter Rühren zum Teig geben.
6. Paranüsse hacken und mit der Schokolade sowie den soften Cranberries unter den Teig heben.
7. Ungefähr 1 gehäuften Esslöffel Teigmenge mit Abstand auf die Bleche setzen und jeweils für ca. 18 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden.
8. Die noch weichen Cookies auf dem Backpapier vom Blech ziehen und erst nach 5 Minuten auf ein Gitter zum Abkühlen legen.