

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.