

Cookies Of The Sea

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 45 Portionen

350	Gramm	Mehl
300	Gramm	Schokoladentröpfchen
200	Gramm	Butter (kalt)
200	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Zucker
8	Gramm	Fleur de sel
2		Eier
1/2	Teel.	Zimt
2	Pack.	Vanillezucker
150	Gramm	Walnüsse (gehackt)
150	Gramm	Paranuss
10	Gramm	Backpulver
90	Gramm	Cranberries (getrocknet)
45	Stücke	Backoblaten (70 Millimeter)

Anleitung:

1. Schritt Sämtliche Zutaten bis auf die Nüsse und die Cranberries flott zu einem glatten Teig verkneten. Nüsse und Cranberries zugeben. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 12 Stunden ruhen lassen. Nun in Rollen formen, diese dann in gleich große Stücke schneiden und zu etwa walnussgroßen Kugeln formen. Die Oblaten mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jeweils eine Kugel mittig auf die Oblate setzen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C 15 Minuten backen. Die Cookies auskühlen lassen.